

Q/HSS 0001S-2024



河南石磨坊食品有限公司企业标准

Q/HSS 0001S-2024

花色挂面

2024-07-15 发布

2024-07-15 实施

河南石磨坊食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南石磨坊食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：宋永城、赵菊、王晓峰、张武军、李廷渲、赵明举、王明霞、张爱苹、赵正权、贾斌杰、王素霞、张青、尹金梅、李旺、赵雅倩、王亚洁、魏桃。

H N
Q B

花色挂面

1 范围

本标准规定了花色挂面的分类、要求、检验方法、检验规则。

本标准适用于以小麦粉、生活饮用水为主要原料，添加小米粉（或小米经磨粉）、荞麦粉（或荞麦经磨粉）、玉米粉（或玉米经磨粉）、黑米粉（或黑米经磨粉）、红薯粉（或红薯经磨粉）、燕麦粉（或燕麦经磨粉）、大米粉（或大米经磨粉）、高粱粉（或高粱经磨粉）、大麦粉（或大麦经磨粉）、薏仁粉（或薏仁经磨粉）、芝麻粉（或芝麻经磨粉）、核桃粉（或核桃经磨粉）、山楂粉（或山楂经磨粉）、红枣粉（或红枣经磨粉）、山药粉（或山药经磨粉）、花生粉（或花生经磨粉）、黑豆粉（或黑豆经磨粉）、绿豆粉（或绿豆经磨粉）、黄豆粉（或黄豆经磨粉）、红小豆粉（或红小豆经磨粉）、蚕豆粉（或蚕豆经磨粉）、豌豆粉（或豌豆经磨粉）、豇豆粉（或豇豆经磨粉）、小扁豆粉（或小扁豆经磨粉）、菜豆粉（或菜豆经磨粉）、羊肚菌粉（或羊肚菌经磨粉）、牛肝菌粉（或牛肝菌经磨粉）、松茸粉（或松茸经磨粉）、香菇粉（或香菇经磨粉）、茶树菇粉（或茶树菇经磨粉）、滑子蘑粉（或滑子蘑经磨粉）、猴头菇粉（或猴头菇经磨粉）、鲍鱼菇粉（或鲍鱼菇经磨粉）、杏鲍菇粉（或杏鲍菇经磨粉）、鸡腿菇粉（或鸡腿菇经磨粉）、草菇粉（或草菇经磨粉）、金针菇粉（或金针菇经磨粉）、番茄粉（或番茄经榨汁）、鸡蛋（或鸡蛋粉）、黄瓜粉（或黄瓜经榨汁）、菠菜粉（或菠菜经榨汁）、胡萝卜粉（或胡萝卜经榨汁）、南瓜粉（或南瓜经榨汁）、芹菜粉（或芹菜经榨汁）中的一种或几种为辅料，添加或不添加食用盐，经配料、和面、熟化、压延、切条、干燥、包装加工而成。

根据添加原料不同分为：杂粮花色挂面、小米花色挂面、荞麦花色挂面、玉米花色挂面、黑米花色挂面、红薯花色挂面、燕麦花色挂面、大米花色挂面、高粱花色挂面、大麦花色挂面、薏仁花色挂面、芝麻花色挂面、核桃花色挂面、山楂花色挂面、红枣花色挂面、山药花色挂面、花生花色挂面、豆类花色挂面、黑豆花色挂面、绿豆花色挂面、黄豆花色挂面、红小豆花色挂面、蚕豆花色挂面、豌豆花色挂面、豇豆花色挂面、小扁豆花色挂面、菜豆花色挂面、菌类花色挂面、羊肚菌花色挂面、牛肝菌花色挂面、松茸花色挂面、菇类花色挂面、香菇花色挂面、茶树菇花色挂面、滑子蘑花色挂面、猴头菇花色挂面、鲍鱼菇花色挂面、杏鲍菇花色挂面、鸡腿菇花色挂面、草菇花色挂面、金针菇花色挂面、茄汁鸡蛋花色挂面、鸡蛋花色挂面、多彩蔬菜花色挂面、黄瓜花色挂面、菠菜花色挂面、胡萝卜花色挂面、南瓜花色挂面、芹菜花色挂面、番茄花色挂面。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 小麦粉应符合GB/T 1355和GB 2715的规定。

2.1.2 黑豆、黄豆应符合GB 1352和GB 2715的规定。

2.1.3 芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300 的规定。

2.1.4 小米应符合GB/T 11766和GB 2715的规定。

2.1.5 荞麦应符合GB/T 10458和GB 2715的规定。

- 2.1.6 玉米应符合GB 1353和GB 2715的规定。
- 2.1.7 香菇应符合GH/T 1013和GB 7096的规定。
- 2.1.8 鸡蛋、鸡蛋粉应符合GB 2749的规定。
- 2.1.9 黑米应符合NY/T 832和GB 2715的规定。
- 2.1.10 红薯应符合ZB B 23007的规定。
- 2.1.11 燕麦应符合LS/T 3260和GB 2715的规定。
- 2.1.12 绿豆应符合GB/T 10462和GB 2715的规定。
- 2.1.13 生活饮用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.14 食用盐应符合GB/T 5461的规定。
- 2.1.15 番茄应符合NY/T 270的规定。
- 2.1.16 黄瓜应符合NY/T 269的规定。
- 2.1.17 菠菜应符合NY/T 964的规定。
- 2.1.18 胡萝卜应符合NY/T 493的规定。
- 2.1.19 南瓜应符合NY/T 747的规定。
- 2.1.20 芹菜应符合NY/T 580的规定。
- 2.1.21 大米应符合GB/T 1354的规定。
- 2.1.22 高粱应符合GB/T 8231和GB 2715的规定。
- 2.1.23 大麦应符合GB/T 11760的规定。
- 2.1.24 红小豆、蚕豆应GB 4404.2的规定。
- 2.1.25 茶树菇、滑子蘑、猴头菇、鲍鱼菇、杏鲍菇、鸡腿菇、草菇、金针菇、羊肚菌、牛肝菌、松茸应符合GB 7096的规定。
- 2.1.26 豌豆应符合GB/T 10460的规定。
- 2.1.27 豇豆应符合NY/T 965的规定。
- 2.1.28 花生应符合GB/T 1532和GB 19300的规定。
- 2.1.29 核桃应符合GB/T 20398和GB 19300的规定。
- 2.1.30 菜豆应符合NY/T 271的规定。
- 2.1.31 薏仁、山楂、红枣应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。
- 2.1.32 小扁豆应符合GB/T 10461的规定。
- 2.1.33 黑豆粉、小米粉、荞麦粉、绿豆粉、玉米粉、黑米粉、黄豆粉、红薯粉、燕麦粉、大米粉、高粱粉、大麦粉、薏仁粉、红小豆粉、蚕豆粉、豌豆粉、豇豆粉、小扁豆粉、菜豆粉、山药粉、山楂粉、红枣粉应符合GB 2715的规定。
- 2.1.34 芝麻粉、花生粉、核桃粉应符合GB 19300的规定。
- 2.1.35 番茄粉、黄瓜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、芹菜粉应符合NY/T 1884的规定。

2.1.36香菇粉、茶树菇粉、滑子蘑粉、猴头菇粉、鲍鱼菇粉、杏鲍菇粉、鸡腿菇粉、草菇粉、金针菇粉、羊肚菌粉、牛肝菌粉、松茸粉应符合GB 7096的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
性状	条状	取适量样品，置于一洁净白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，煮熟后，以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有本品应有的色泽	
气味和滋味	具有本品正常气味和滋味、无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分，g/100g	≤ 14.5	GB 5009.3
酸度，mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
自然断条率，%	≤ 5.0	GB/T 40636
熟断条率，%	≤ 5.0	GB/T 40636
烹调损失率，%	≤ 10	GB/T 40636
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.19	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
展青霉素 ^a ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 仅适用于添加山楂、山楂粉的产品检验。		

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、酸度、烹调损失率、自然断条率。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦粉、生活饮用水为主要原料，添加小米粉（或小米经磨粉）、荞麦粉（或荞麦经磨粉）、玉米粉（或玉米经磨粉）、黑米粉（或黑米经磨粉）、红薯粉（或红薯经磨粉）、燕麦粉（或燕麦经磨粉）、大米粉（或大米经磨粉）、高粱粉（或高粱经磨粉）、大麦粉（或大麦经磨粉）、薏仁粉（或薏仁经磨粉）、芝麻粉（或芝麻经磨粉）、核桃粉（或核桃经磨粉）、山楂粉（或山楂经磨粉）、红枣粉（或红枣经磨粉）、山药粉（或山药经磨粉）、花生粉（或花生经磨粉）、黑豆粉（或黑豆经磨粉）、绿豆粉（或绿豆经磨粉）、黄豆粉（或黄豆经磨粉）、红小豆粉（或红小豆经磨粉）、蚕豆粉（或蚕豆经磨粉）、豌豆粉（或豌豆经磨粉）、豇豆粉（或豇豆经磨粉）、小扁豆粉（或小扁豆经磨粉）、菜豆粉（或菜豆经磨粉）、羊肚菌粉（或羊肚菌经磨粉）、牛肝菌粉（或牛肝菌经磨粉）、松茸粉（或松茸经磨粉）、香菇粉（或香菇经磨粉）、茶树菇粉（或茶树菇经磨粉）、滑子蘑粉（或滑子蘑经磨粉）、猴头菇粉（或猴头菇经磨粉）、鲍鱼菇粉（或鲍鱼菇经磨粉）、杏鲍菇粉（或杏鲍菇经磨粉）、鸡腿菇粉（或鸡腿菇经磨粉）、草菇粉（或草菇经磨粉）、金针菇粉（或金针菇经磨粉）、番茄粉（或番茄经榨汁）、鸡蛋（或鸡蛋粉）、黄瓜粉（或黄瓜经榨汁）、菠菜粉（或菠菜经榨汁）、胡萝卜粉（或胡萝卜经榨汁）、南瓜粉（或南瓜经榨汁）、芹菜粉（或芹菜经榨汁）中的一种或几种为辅料，添加或不添加食用盐，经配料、和面，熟化、压延、切条、干燥、包装加工而成。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB/T 40636《挂面》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南石磨坊食品有限公司