



413639S-2025



洛阳盛隆面业有限公司企业标准

Q/LSL 0001S-2025

花色挂面

2025-12-19 发布

2025-12-19 实施

洛阳盛隆面业有限公司 发布

前言

本标准由洛阳盛隆面业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘根法。

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、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加贡菜（清洗、榨汁或者清洗、晒干、粉碎）、绿豆（粉碎）、鲜鸡蛋（去壳）、荞麦（研磨）、小米（粉碎）、山药（清洗、榨汁）、红薯（清洗、切片、晒干、粉碎）、鲜菠菜（清洗、榨汁）、胡萝卜（清洗、榨汁）、香菇（清洗、榨汁）、鲜芹菜（清洗、榨汁）、鲜番茄（清洗、榨汁）、南瓜（清洗、榨汁）、大豆（粉碎）、黑豆（粉碎）、燕麦（研磨）、百合（粉碎）中的一种，添加食用盐，经加水和面、熟化、压延、切条、烘干、截断、包装而成的花色挂面。

按添加原料不同分为以下产品：贡菜挂面、绿豆挂面、鸡蛋挂面、荞麦挂面、小米挂面、山药挂面、红薯挂面、菠菜挂面、胡萝卜挂面、香菇挂面、芹菜挂面、番茄挂面、南瓜挂面、大豆挂面、黑豆挂面、燕麦挂面、百合挂面。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 大豆、黑豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 香菇应符合 GB 7096 的规定。

2.1.6 鲜鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。

2.1.7 红薯、贡菜、百合、鲜菠菜、胡萝卜、鲜芹菜、鲜番茄、南瓜、山药应清洁、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.9 荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。

2.1.10 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。

2.1.11 燕麦应符合 GB 2715 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 |
|------|------------------|------------------------------------------------------------------------|
| 色 泽 | 具有与其原料相应的色泽 | 从样品中取出 1 袋，置于洁净白色的瓷盘中，用镊子翻动，在自然光线下观察性状、色泽，查看是否有杂质，用鼻嗅其气味，在沸水中煮 5 分钟后品其 |
| 气、滋味 | 具有原辅料特有的气、滋味，无异味 | |
| 性 状 | 条状 | |

| | | |
|----|-----------|----|
| 杂质 | 无肉眼可见外来杂质 | 滋味 |
|----|-----------|----|

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 |
|------------------------------|--------|--------------|
| 水分含量, g/100g | ≤ 13.5 | GB 5009. 3 |
| 酸度, mL/10g | ≤ 4.0 | GB 5009. 239 |
| 食用盐 (以 NaCl 计), % | ≤ 2.3 | GB 5009. 44 |
| 自然断条率, % | ≤ 5.0 | GB/T 40636 |
| 熟断条率, % | ≤ 5.0 | GB/T 40636 |
| 烹调损失率, % | ≤ 10.0 | GB/T 40636 |
| 总砷 (以 As 计), mg/kg | ≤ 0.5 | GB 5009. 11 |
| *铅 (以 Pb 计), mg/kg | ≤ 0.15 | GB 5009. 12 |
| 黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg | ≤ 5 | GB 5009. 22 |

注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

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, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定, 兽药残留限量应符合 GB 31650 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、烹调损失率、自然断条率、酸度的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

花色挂面是以小麦粉为主要原料，添加贡菜（清洗、榨汁或者清洗、晒干、粉碎）、绿豆（粉碎）、鲜鸡蛋（去壳）、荞麦（研磨）、小米（粉碎）、山药（清洗、榨汁）、红薯（清洗、切片、晒干、粉碎）、鲜菠菜（清洗、榨汁）、胡萝卜（清洗、榨汁）、香菇（清洗、榨汁）、鲜芹菜（清洗、榨汁）、鲜番茄（清洗、榨汁）、南瓜（清洗、榨汁）、大豆（粉碎）、黑豆（粉碎）、燕麦（研磨）、百合（粉碎）中的一种，添加食用盐，经加水和面、熟化、压延、切条、烘干、截断、包装而成的花色挂面。

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，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检验依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳盛隆面业有限公司