



410373S-2025



滑县大功禾食品有限公司企业标准

Q/HDS 0001S-2025

花色挂面

2025/02/05 发布

2025/02/05 实施

滑县大功禾食品有限公司 发布

前 言

本标准由滑县大功禾食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李政委。

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，添加或不添加食用盐、碳酸钠，辅以鸡蛋全粉、玉米粉、荞麦粉、黑豆粉、红豆粉、高粱粉、绿豆粉、黄豆粉、红薯粉、紫薯粉、小米粉、山药粉、南瓜粉、胡萝卜粉、菠菜粉、番茄粉、芹菜粉、莲菜粉、红枣粉、香菇粉、鸡腿菇粉、杏鲍菇粉、金针菇粉、虾仁粉中的一种或几种，经加生活饮用水调粉、熟化、压延、切条、干燥、截断、包装加工而成的非即食花色挂面。

按照原辅料配方不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.4 鸡蛋全粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.5 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.6 荞麦粉应符合 GB/T 35028 的规定。
- 2.1.7 高粱粉、黑豆粉、绿豆粉、红豆粉、黄豆粉、红薯粉、紫薯粉、小米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 山药粉、红枣粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.9 南瓜粉、胡萝卜粉、菠菜粉、番茄粉、芹菜粉、莲菜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.10 香菇粉、鸡腿菇粉、杏鲍菇粉、金针菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.11 虾仁粉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.12 生产用水应符合 GB 5749 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	取适量试样置于白瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽、杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋 味	具有本品应有的气味和滋味，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, %	≤ 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, %	≤ 15.0	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	≤ 5.0	GB 5009.22
注: *该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 规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、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、烹调损失、酸度、自然断条率、熟断条率。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠，辅以鸡蛋全粉、玉米粉、荞麦粉、黑豆粉、红豆粉、高粱粉、绿豆粉、黄豆粉、红薯粉、紫薯粉、小米粉、山药粉、南瓜粉、胡萝卜粉、菠菜粉、番茄粉、芹菜粉、莲菜粉、红枣粉、香菇粉、鸡腿菇粉、杏鲍菇粉、金针菇粉、虾仁粉中的一种或几种，经加生活饮用水调粉、熟化、压延、切条、干燥、截断、包装加工而成的非即食花色挂面。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，参照相关标准的要求制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

滑县大功禾食品有限公司

Q B