



410686S-2025



修武县金帝挂面厂企业标准

Q/XJD 0001S-2025

# 花色挂面

2025-03-06 发布

2025-03-06 实施

修武县金帝挂面厂 发布

## 前 言

本标准由修武县金帝挂面厂提出并起草。

本标准起草人：苏卫红。

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、标志、标签等。

本标准适用于以小麦粉、全麦粉、黑小麦粉、黑全麦粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠、栀子黄中的一种或几种，添加果蔬粉（胡萝卜粉、红萝卜粉、菠菜粉、芦笋粉、番茄粉、芹菜粉、洋葱粉、香菜粉、苦瓜粉、小青菜粉、南瓜粉、红甜菜粉、西兰花粉、莲菜粉、火龙果粉、金瓜粉、草莓粉、椰子粉、猕猴桃粉、蓝莓粉、山楂粉、木瓜粉、葡萄粉中的一种或几种）、杂粮粉（大麦粉、绿小麦粉、青稞粉、荞麦粉、绿豆粉、黄豆粉、黑豆粉、小米粉、红豆粉、玉米粉、黑米粉、高粱粉、红薯粉、紫薯粉、白芸豆粉、燕麦粉、藜麦粉、苦荞粉中的一种或几种）、橡子粉、亚麻籽粉、芝麻粉、核桃粉、魔芋精粉、山药粉、桑叶粉、茯苓粉、枸杞粉、蒲公英粉、葛根粉、薏米粉、莱菔子粉、莲子粉、芡实粉、薏苡仁粉、白扁豆粉、黄精粉、玉竹粉、陈皮粉、桔梗粉、砂仁粉、佛手粉、白芷粉、罗汉果粉、大麦芽粉、薏仁粉、百合粉、菊花粉（杭白菊、怀菊花中的一种）、人参粉（人工种植5年以下）、铁皮石斛、牛蒡根粉、红枣粉、鲜鸡蛋（清洗、去壳）、鸡蛋全粉、蛋黄粉、蛋清粉、食用菌粉（双孢蘑菇粉、姬松茸粉、木耳粉、白牛肝菌粉、竹荪粉、鸡腿菇粉、牛排菌粉、金针菇粉、猴头蘑粉、元蘑粉、花脸蘑粉、真姬菇粉、羊肚菌粉、滑菇粉、榆黄菇粉、姬菇粉、鲍鱼菇粉、红平菇粉、杏鲍菇粉、白灵菇粉、平菇粉、凤尾菇粉、绣球菌粉、大球盖菇粉、松茸粉、块菌粉、草菇粉、银耳粉、香菇粉、茶树菇粉、榛蘑粉、花菇粉中的一种或几种）、藕粉、鳕鱼粉、绿茶粉、红茶粉、小麦胚芽粉、大豆膳食纤维粉、维生素B<sub>1</sub>（盐酸硫胺素）、碳酸钙、维生素B<sub>2</sub>（核黄素）、烟酸、甘氨酸亚铁、亚硒酸钠、葡萄糖酸锌、L-赖氨酸（L-盐酸赖氨酸）、酪蛋白磷酸肽中的几种，经加生活饮用水和面、熟化、压延、成型、干燥、包装加工而成的非即花色挂面。

根据原辅料不同可分为：花色挂面、营养强化型花色挂面。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉、全麦粉、黑小麦粉、黑全麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的要求。

2.1.2 杂粮粉应符合 GB 2715 的要求。

2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的要求。

2.1.4 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的要求。

2.1.5 栀子黄应符合 GB 7912 的要求。

2.1.6 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.7 核桃粉、橡子粉、亚麻籽粉、芝麻粉应符合 GB 19300 的规定。

- 2.1.8 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.9 山药粉、桑叶粉、茯苓粉、枸杞粉、蒲公英粉、葛根粉、薏米粉、莱菔子粉、莲子粉、芡实粉、薏苡仁粉、白扁豆粉、黄精粉、玉竹粉、陈皮粉、桔梗粉、砂仁粉、佛手粉、白芷粉、罗汉果粉、大麦芽粉、薏仁粉、百合粉、菊花粉、人参粉、牛蒡根粉、红枣粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.10 鲜鸡蛋、鸡蛋全粉、蛋黄粉、蛋清粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.11 食用菌粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.12 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.13 鳕鱼粉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.14 绿茶粉、红茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.15 小麦胚芽粉应符合 SB/T 10145 的规定。
- 2.1.16 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.17 维生素 B<sub>1</sub>(盐酸硫胺素)应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.18 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.19 维生素 B<sub>2</sub>(核黄素)应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.20 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.21 甘氨酸亚铁应符合 GB 30606 的规定。
- 2.1.22 亚硒酸钠应符合 GB 1903.9 的规定。
- 2.1.23 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.24 L-赖氨酸(L-盐酸赖氨酸)应符合 GB 1903.1 的规定。
- 2.1.25 酪蛋白磷酸肽应符合 GB 31617 的规定。
- 2.1.26 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.27 铁皮石斛应符合卫健委公告 2023 年第 9 号的规定。

## 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	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，检验有无杂质，用鼻嗅其气味，在沸水中煮 5 分钟后品其滋味，并符合表 1 的规定。
色 泽	均匀一致	
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 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

栀子黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.3	GB 5009.149
锌 <sup>b</sup> , mg/kg		10~40	GB 5009.14
钙 <sup>b</sup> , mg/kg		1600~3200	GB 5009.92
铁 <sup>b</sup> , mg/kg		14~26	GB 5009.90
硒 <sup>b</sup> , μg/kg		140~280	GB 5009.93
维生素 B <sub>1</sub> <sup>b</sup> , mg/kg		3~5	GB 5009.84
维生素 B <sub>2</sub> <sup>b</sup> , mg/kg		3~5	GB 5009.85
L-赖氨酸 <sup>b</sup> , g/kg		1~2	GB 5009.124
烟酸 <sup>b</sup> , mg/kg		40~50	GB 5009.89
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
展青霉素 <sup>c</sup> , μg/kg	≤	20.0	GB 5009.185
注: *指标值严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅适用于添加该食品添加剂产品的检测。 b 仅适用于添加该营养强化剂产品的检测。 c 仅适用于添加山楂产品的检测。			

#### 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

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、GB 14880 的规定；新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

### 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、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、全麦粉、黑小麦粉、黑全麦粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠、栀子黄中的一种或几种，添加果蔬粉（胡萝卜粉、红萝卜粉、菠菜粉、芦笋粉、番茄粉、芹菜粉、洋葱粉、香菜粉、苦瓜粉、小青菜粉、南瓜粉、红甜菜粉、西兰花粉、莲菜粉、火龙果粉、金瓜粉、草莓粉、椰子粉、猕猴桃粉、蓝莓粉、山楂粉、木瓜粉、葡萄粉中的一种或几种）、杂粮粉（大麦粉、绿小麦粉、青稞粉、荞麦粉、绿豆粉、黄豆粉、黑豆粉、小米粉、红豆粉、玉米粉、黑米粉、高粱粉、红薯粉、紫薯粉、白芸豆粉、燕麦粉、藜麦粉、苦荞粉中的一种或几种）、橡子粉、亚麻籽粉、芝麻粉、核桃粉、魔芋精粉、山药粉、桑叶粉、茯苓粉、枸杞粉、蒲公英粉、葛根粉、薏米粉、莱菔子粉、莲子粉、芡实粉、薏苡仁粉、白扁豆粉、黄精粉、玉竹粉、陈皮粉、桔梗粉、砂仁粉、佛手粉、白芷粉、罗汉果粉、大麦芽粉、薏仁粉、百合粉、菊花粉（杭白菊、怀菊花中的一种）、人参粉（人工种植5年以下）、铁皮石斛、牛蒡根粉、红枣粉、鲜鸡蛋（清洗、去壳）、鸡蛋全粉、蛋黄粉、蛋清粉、食用菌粉（双孢蘑菇粉、姬松茸粉、木耳粉、白牛肝菌粉、竹荪粉、鸡腿菇粉、牛排菌粉、金针菇粉、猴头蘑粉、元蘑粉、花脸蘑粉、真姬菇粉、羊肚菌粉、滑菇粉、榆黄菇粉、姬菇粉、鲍鱼菇粉、红平菇粉、杏鲍菇粉、白灵菇粉、平菇粉、凤尾菇粉、绣球菌粉、大球盖菇粉、松茸粉、块菌粉、草菇粉、银耳粉、香菇粉、茶树菇粉、榛蘑粉、花菇粉中的一种或几种）、藕粉、鳕鱼粉、绿茶粉、红茶粉、小麦胚芽粉、大豆膳食纤维粉、维生素 B<sub>1</sub>（盐酸硫胺素）、碳酸钙、维生素 B<sub>2</sub>（核黄素）、烟酸、甘氨酸亚铁、亚硒酸钠、葡萄糖酸锌、L-赖氨酸（L-盐酸赖氨酸）、酪蛋白磷酸肽中的几种，经加生活饮用水和面、熟化、压延、成型、干燥、包装加工而成的非即花色挂面。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。

修武县金帝挂面厂