



411554S-2025



虞城县兴震食品有限公司企业标准

Q/YXS 0002S-2025

花色挂面

2025-05-20 发布

2025-05-20 实施

虞城县兴震食品有限公司 发布

前 言

本标准由虞城县兴震食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：范乃香。

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或黑小麦粉为主要原料,添加或不添加食用盐、碳酸钠中的一种或几种,添加鲜鸡蛋(或鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉)、全麦粉、小麦胚芽粉、绿豆粉、荞麦粉、青稞粉、黄豆粉、燕麦粉、玉米粉、藜麦粉、苡麦粉、小米粉、紫米粉、大米粉、黑米粉、高粱粉、薏米粉、黑豆粉、红豆粉、豌豆粉、鹰嘴豆粉、芸豆粉、紫薯粉、红薯粉、果蔬粉/浆/汁【菠菜、胡萝卜、苹果、南瓜、黄秋葵、西红柿(番茄)、芹菜、西兰花、紫甘蓝、韭菜、红枣、枸杞、火龙果、树莓、桑葚中的一种或几种】、香菇粉、猴头菇粉、黑木耳粉、山药粉、山楂粉、火麻仁粉、桑叶粉、怀菊花粉、酸枣仁粉、刀豆粉、玉竹粉、百合粉、芡实粉、麦芽粉、茯苓粉、莲子粉、黄精粉、红枣粉、葛根粉、桔梗粉、甘草粉、栀子粉、砂仁粉、佛手粉、鱼腥草粉、辣木叶粉、枳椇子粉、食用木薯淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、谷朊粉中的一种或几种,经调粉、加水和面、熟化、压延、切条、干燥、截断、称量、包装加工而成的非即食花色挂面。

根据原辅料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉、黑小麦粉应符合 GB/T 1355、LS/T 3202 和 GB 2715 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 鲜鸡蛋、鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.5 全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。

2.1.6 小麦胚芽粉应符合 LS/T 3210 的规定。

2.1.7 绿豆粉、荞麦粉、青稞粉、黄豆粉、燕麦粉、玉米粉、藜麦粉、苡麦粉、小米粉、紫米粉、大米粉、黑米粉、高粱粉、薏米粉、黑豆粉、红豆粉、豌豆粉、鹰嘴豆粉、芸豆粉、紫薯粉、红薯粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.8 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。

2.1.9 果蔬浆/汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.10 香菇粉、猴头菇粉、黑木耳粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.11 山药粉、山楂粉、火麻仁粉、桑叶粉、辣木叶粉、怀菊花粉、酸枣仁粉、刀豆粉、玉竹粉、百合粉、芡实粉、麦芽粉、茯苓粉、莲子粉、黄精粉、红枣粉、葛根粉、桔梗粉、甘草粉、栀子粉、砂仁粉、佛手粉、鱼腥草粉应符合《中华人民共和国药典》2020 的规定。

2.1.12 辣木叶粉所用原料辣木叶应符合原国家卫生部公告 2012 年第 19 号《关于批准蛋白核小球藻等 4 种新资源食品的公告》的规定。

- 2.1.13 枳椇子粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.14 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.15 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.16 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.17 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.18 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	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。
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
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
展青霉素 ^a ，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 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；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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦粉或黑小麦粉为主要原料,添加或不添加食用盐、碳酸钠中的一种或几种,添加鲜鸡蛋(或鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉)、全麦粉、小麦胚芽粉、绿豆粉、荞麦粉、青稞粉、黄豆粉、燕麦粉、玉米粉、藜麦粉、莜麦粉、小米粉、紫米粉、大米粉、黑米粉、高粱粉、薏米粉、黑豆粉、红豆粉、豌豆粉、鹰嘴豆粉、芸豆粉、紫薯粉、红薯粉、果蔬粉/浆/汁【菠菜、胡萝卜、苹果、南瓜、黄秋葵、西红柿(番茄)、芹菜、西兰花、紫甘蓝、韭菜、红枣、枸杞、火龙果、树莓、桑葚中的一种或几种】、香菇粉、猴头菇粉、黑木耳粉、山药粉、山楂粉、火麻仁粉、桑叶粉、怀菊花粉、酸枣仁粉、刀豆粉、玉竹粉、百合粉、芡实粉、麦芽粉、茯苓粉、莲子粉、黄精粉、红枣粉、葛根粉、桔梗粉、甘草粉、栀子粉、砂仁粉、佛手粉、鱼腥草粉、辣木叶粉、枳椇子粉、食用木薯淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、谷朊粉中的一种或几种,经调粉、加水 and 面、熟化、压延、切条、干燥、截断、称量、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。

虞城县兴震食品有限公司

QB