



412453S-2017



新乡市珍乡食品有限公司企业标准

Q/ZX 0001S-2017

花色挂面

2017-10-12 发布

2017-10-12 实施

新乡市珍乡食品有限公司 发布

前 言

本标准按GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由新乡市食品监督所、新乡市食品药品检验所、新乡市珍乡食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：田宁、赵陈雪、马欣荣、王耀祖、王建军。

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、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以小麦粉、大豆粉、高粱粉、绿豆粉、黄豆粉、黑豆粉、玉米粉、小米粉、黑麦粉、荞麦粉、藕粉、莲子粉、香菇粉、番茄粉、芹菜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、紫薯粉、山药粉、蛋黄粉中的几种为原料，加入或不加入鸡蛋液（鸡蛋经去壳、打蛋），经加水、加食用盐、和面、熟化、压延、切条、烘干、截断、包装而成的花色挂面。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。

2.1.3 小麦粉、黑麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

2.1.4 大豆粉、高粱粉、小米粉应符合 LS/T 3302 的规定。

2.1.5 荞麦粉应符合 NY/T 894 的规定。

2.1.6 藕粉、莲子粉、香菇粉、紫薯粉、山药粉、番茄粉、芹菜粉、菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 规定。

2.1.8 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。

2.1.9 绿豆粉、黄豆粉、黑豆粉应符合 LS/T 3302 的规定。

2.1.10 蛋黄粉应符合 GB 2749 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	检测方法
色泽和性状	具有与其原料相应的色泽，条状	检验方法：均匀一致从样品中取出 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、查看是否有霉斑、虫蛀、杂质等，用鼻嗅其气味，在沸水中煮 5 分钟后品其口感，检查烹调性。
气味	无酸味、霉味及其他异味	
口感	煮熟后口感不粘，不牙碜	
烹调性	煮熟后汤清，无短条	
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	检测方法
水分 , %	≤ 14 . 0	GB 5009. 3
食盐(以 NaCl 计), %	≤ 6. 0	GB 5009. 44
烹调损失, %	≤ 8. 0	LS/T 3212
酸度, ml/10g	≤ 4. 0	GB 5009. 239
自然断条率, %	≤ 5. 0	LS/T 3212
熟断条率 , %	≤ 5. 0	LS/T 3212
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 , μ g/kg	≤ 5. 0	GB 5009. 22
注: *铅的指标值严于食品安全国家标准。		

2.4 净含量与允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 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 的有关规定执行。

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。

3 检验

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

编制说明

花生挂面是以小麦粉、大豆粉、高粱粉、绿豆粉、黄豆粉、黑豆粉、玉米粉、小米粉、黑麦粉、荞麦粉、藕粉、莲子粉、香菇粉、番茄粉、芹菜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、紫薯粉、山药粉、蛋黄粉中的几种为原料，加入或不加入鸡蛋液（鸡蛋经去壳、打蛋），经加水、加食用盐、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，参照 LS/T 3212 《挂面》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检验依据。其内容规定了挂面的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

H N

新乡市珍乡食品有限公司
2017年09月18日

Q B