



412690S-2017



恒升（新乡）食品有限公司企业标准

Q/HSY 0002S-2017

---

# 花色挂面

2017-11-14 发布

2017-11-14 实施

---

恒升（新乡）食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的要求编写。

本标准由恒升（新乡）食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张全胜。

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、保质期等。

本标准适用于以小麦粉为原料，辅以食用盐、碳酸钠、魔芋粉、黄原胶，再添加鸡全蛋粉、绿豆（经磨粉）、番茄粉、荞麦（经磨粉）、高粱（经磨粉）、香菇粉、芹菜粉、胡萝卜粉、黄豆（经磨粉）、玉米（经磨粉）、菠菜粉、黑米粉、南瓜粉、紫薯粉、山药粉、莲子（经粉碎）、栀子黄中的一种或多种，经加生活饮用水和面、熟化、压延切条、干燥、截断、包装加工而成的花色挂面。

## 2 要求

### 2.1 原料

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 及 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 及 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.3 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.4 鸡全蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.5 番茄粉、芹菜粉、胡萝卜粉、菠菜粉、南瓜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.6 绿豆、荞麦、高粱、黄豆、玉米、黑米粉、紫薯粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 香菇应符合 GH/T 1013 及 GB 7096 的规定。
- 2.1.8 山药粉应符合 DBS41/ 009 的规定。
- 2.1.9 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.10 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。
- 2.1.11 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.12 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.13 生活饮用水（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	检测方法
性 状	条状	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽和性状、杂质。闻其气味,用温开水漱口,
色 泽	具有本品应有的色泽,色泽均一	
气 味	具有原料物质应有的气味,无异味	
烹调性	煮熟后口感不粘,不牙碜,柔软爽口	

杂 质	无肉眼可见外来杂质	煮熟 5min 后品其烹调性口感。
-----	-----------	-------------------

### 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, %	≤ 14.5	GB 5009.3
酸度,	≤ 4.0	GB 5009.239
自然断条率, %	≤ 8.0	LS/T 3212
熟断条率, %	≤ 5.0	
烹调损失率, %	≤ 15	
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
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注 1: \*指标严于国家标准 GB 2762; 注 2: a 仅适于原料中添加栀子黄原料的产品。

### 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 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 2.6 其它要求

食品添加剂使用符合 GB 2760 的规定; 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药残留应符合 GB 2763 的规定。

### 3 检验

出厂检验项目包括: 感官、净含量及允许短缺量、水分、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

本标准适用于以小麦粉为原料，辅以食用盐、碳酸钠、魔芋粉、黄原胶，再添加鸡全蛋粉、绿豆（经磨粉）、番茄粉、荞麦（经磨粉）、高粱（经磨粉）、香菇粉、芹菜粉、胡萝卜粉、黄豆（经磨粉）、玉米（经磨粉）、菠菜粉、黑米粉、南瓜粉、紫薯粉、山药粉、莲子（经粉碎）、栀子黄中的一种或多种，经加生活饮用水和面、熟化、压延切条、干燥、截断、包装加工而成的花色挂面。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》制订本企业标准。作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

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、保质期等。

其中理化指标中铅严于国家标准 GB 2762 的规定。

恒升（新乡）食品有限公司

QB