



412917S-2017



唐河县恒昌面粉有限公司企业标准

Q/THM 0001S-2017

花色挂面

2017-12-06 发布

2017-12-06 实施

唐河县恒昌面粉有限公司 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》规则编写。

本标准由唐河县恒昌面粉有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：陈胜国。

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、运输及贮存等。

本标准适用于以小麦粉为原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠、鸡蛋（清洗、打蛋）、绿豆（磨粉）、黄豆（磨粉）、香菇（磨粉）、高粱（磨粉）、红薯淀粉、荞麦（磨粉）、菠菜（清洗、打浆）、胡萝卜（清洗、打浆），经加水和面、熟化、压延、烘干、切条、包装而制成的花色挂面。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.2 鸡蛋符合 SB/T 10277 和 GB 2749 的规定。
- 2.1.3 绿豆应符合 GB/T 10462 的规定。
- 2.1.4 高粱应符合 GB/T 8231 的规定。
- 2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.8 菠菜应符合 NY/T 964 的规定。
- 2.1.9 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.10 红薯淀粉应符合 DB43/T 473 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.11 黄豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.12 荞麦应符合 GB/T 10458 的规定。
- 2.1.13 胡萝卜应符合 NY/T 493 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	指标	试验方法
色泽	具有产品特有的混合色泽	从样品中取出 100g 被测样品，倒入洁净的白色瓷盘内，观察其性状、色泽，嗅其气味，然后用沸水煮熟，品尝其滋味，并检查有无外来杂物。
滋味和气味	具有本品特有的气味和滋味，无酸味、霉味及其他异味	
性状	均匀一致呈条状	
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, g/100g	≤ 14.5	GB 5009.3

酸度, ml/10g	≤	4.0	GB 5009.239
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤	4.0	GB 5009.44
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.15	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
自然断条率, %	≤	5.0	LS/T 3212
熟断条率, %	≤	5.0	LS/T 3212
烹调损失率, %	≤	10.0	LS/T 3212
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762			

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

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

食品添加剂使用量应符合 GB 2760 的规定；食品中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；农药残留量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目：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

本标准适用于以小麦粉为原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠、鸡蛋（清洗、打蛋）、绿豆（磨粉）、黄豆（磨粉）、香菇（磨粉）、高粱（磨粉）、红薯淀粉、荞麦（磨粉）、菠菜（清洗、打浆）、胡萝卜（清洗、打浆），经加水和面、熟化、压延、烘干、切条、包装而制成的花色挂面。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》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、监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

唐河县恒昌面粉有限公司

2017年11月01日

H H N

Q B