



411591S-2017



河南众口福食品有限公司企业标准

Q/HZS 0002S-2017

花色挂面

2017-07-14 发布

2017-07-14 实施

河南众口福食品有限公司 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。

本标准由河南众口福食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人:邱永超。

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。

本标准适用于以小麦粉、食用盐、鲜鸡蛋、全蛋粉、碳酸钠、魔芋精粉、蛋白核小球藻、排骨粉调味料、蔬菜（番茄、胡萝卜、菠菜、香菇、杏鲍菇经拣选、清洗、粉碎）、生活饮用水为原料，经配料、混粉、和面、压延、成型、烘干、包装加工而成。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB 2721、GB/T 5461 的规定。

2.1.4 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.5 全鸡蛋粉应符合 NY/T 754、GB 2749 的规定。

2.1.6 鲜鸡蛋应符合 NY/T 754、GB 2749 的规定。

2.1.7 魔芋精粉应符合 GB/T 18014 的规定。

2.1.8 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。

2.1.9 蛋白核小球藻应符合卫计委 2012 年第 19 号公告的规定。

2.1.10 番茄应符合 NY/T 270 的规定。

2.1.11 菠菜应符合 NY/T 964 的规定。

2.1.12 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB7096 的规定。

2.1.13 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。

2.1.14 杏鲍菇应符合 DB61/T 596 和 GB7096 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	长条形	从样品中取出一袋，将本品倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼
色泽	具有花色挂面其品种应有的色泽	
气味	具有本产品应有气味，无异味	

滋味	煮熟后口感不粘，不牙碜，柔软爽口，有咸味	观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，煮熟后品其滋味。
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 3 的规定。

表 3 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 14.5	GB 5009.3
食用盐, g/100g	≤ 2.0	GB 5009.44
酸度, ml/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
蛋白质, g/100g	≥ 9.0	GB 5009.5
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.3	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
自然断条率, %	≤ 5.0	LS/T 3212
熟断条率, %	≤ 5.0	LS/T 3212
烹调损失, %	≤ 10.0	LS/T 3212
*铅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 食品添加剂使用要求

应符合 GB 2760 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

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

H N

Q B

编制说明

花色挂面是以小麦粉、食用盐、鲜鸡蛋、全蛋粉、碳酸钠、魔芋精粉、蛋白核小球藻、排骨粉调味料、蔬菜（番茄、胡萝卜、菠菜、香菇、杏鲍菇经拣选、清洗、粉碎）、生活饮用水为原料，经配料、混粉、和面、压延、成型、烘干、包装加工而成。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》要求，制订本企业标准，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。

铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南众口福食品有限公司

2017年06月14日