



411862S-2017



河南省六福食品有限公司企业标准

Q/HLS 0001S-2017

---

# 花色挂面

2017-08-14 发布

2017-08-14 实施

---

河南省六福食品有限公司 发布

## 前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南省六福食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王洪鹤。

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为原料，加入食用盐、鸡蛋黄粉、绿豆粉、荞麦粉、玉米粉、番茄粉、菠菜粉、胡萝卜粉、黄豆粉经加水、和面、熟化、压延、切条、干燥、包装加工而成的花色挂面。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。  
 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。  
 2.1.3 鸡蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。  
 2.1.4 绿豆粉应符合 GB/T 10462 的规定。  
 2.1.5 荞麦粉应符合 NY/T 894 的规定。  
 2.1.6 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。  
 2.1.7 黄豆粉应符合无污染、无霉变和 GB 2715 的规定。  
 2.1.8 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。  
 2.1.9 菠菜粉、胡萝卜粉应符合 NY/T 1884 的规定。  
 2.1.10 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	从混合均匀的样品中取出 100g，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，口感在沸水中煮 5 分钟后品尝。
色 泽	具有产品特有的混合色泽	
气 滋、味	具有本品特有的气味和滋味，无酸味、霉味及其他异味	
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	

### 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 验 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), %	≤ 4.0	GB 5009.44
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
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 B1, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注：\*指标值严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

#### 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

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的有关规定。

#### 3 检验

出厂检验项目为：感官、水分、酸度、烹调损失率、熟断条率、自然断条率及允许短缺量；型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

## 编制说明

花色挂面是以小麦粉为原料，加入食用盐、鸡蛋黄粉、绿豆粉、荞麦粉、玉米粉、番茄粉、菠菜粉、胡萝卜粉、黄豆粉经加水和面、熟化、压延、切条、干燥、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》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省六福食品有限公司

2017年07月11日

H N

Q B