



411894S-2017



巩义市白园食品有限公司企业标准

Q/GBS 0004S-2017

---

# 花色挂面

2017-08-21 发布

2017-08-21 实施

---

巩义市白园食品有限公司 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。

本标准由巩义市白园食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王晓峰、赵明举、王明霞、魏桃。

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主要原料，加入经磨粉后的其他原料（黑豆、芝麻、小米、荞麦、绿豆、玉米、香菇、黑米、黄豆、红薯、燕麦）、蔬菜（番茄、黄瓜、菠菜、胡萝卜、南瓜、芹菜）榨汁、鸡蛋、食用盐、生活饮用水，经和面，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

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.2 黑豆、黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.4 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.8 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.9 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 红薯应符合 ZB B 23007 的规定。
- 2.1.11 燕麦应符合 LS/T 3102 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.14 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.15 番茄应符合 NY/T 270 的规定。
- 2.1.16 黄瓜应符合 NY/T 269 的规定。
- 2.1.17 菠菜应符合 NY/T 964 的规定。
- 2.1.18 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 2.1.19 南瓜应符合 NY/T 747 的规定。
- 2.1.20 芹菜应符合 NY/T 580 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 分钟后品尝滋味及烹调性。	
色泽	黑豆花色挂面		白色捎带有斑点
	芝麻花色挂面		白色捎带有斑点
	小米花色挂面		淡黄色
	荞麦花色挂面		白色捎带有斑点
	绿豆花色挂面		白色捎带有斑点
	玉米花色挂面		淡黄色
	香菇花色挂面		白色捎带有斑点
	鸡蛋花色挂面		淡黄色
	黑米花色挂面		白色捎带有斑点
	黄豆花色挂面	淡黄色	

	红薯花色挂面	白色	
	燕麦花色挂面	白色	
	番茄花色挂面	淡红色	
	黄瓜花色挂面	淡绿色	
	菠菜花色挂面	淡绿色	
	胡萝卜花色挂面	淡黄色	
	南瓜花色挂面	淡黄色	
	芹菜花色挂面	淡绿色	
气味	黑豆花色挂面	具有黑豆花色挂面特有的气味	
	芝麻花色挂面	具有芝麻花色挂面特有的气味	
	小米花色挂面	具有小米花色挂面特有的气味	
	荞麦花色挂面	具有荞麦花色挂面特有的气味	
	绿豆花色挂面	具有绿豆花色挂面特有的气味	
	玉米花色挂面	具有玉米花色挂面特有的气味	
	香菇花色挂面	具有香菇花色挂面特有的气味	
	鸡蛋花色挂面	具有鸡蛋花色挂面特有的气味	
	黑米花色挂面	具有黑米花色挂面特有的气味	
	黄豆花色挂面	具有黄豆花色挂面特有的气味	
	红薯花色挂面	具有红薯花色挂面特有的气味	
	燕麦花色挂面	具有燕麦花色挂面特有的气味	
	番茄花色挂面	具有番茄花色挂面特有的气味	
	黄瓜花色挂面	具有黄瓜花色挂面特有的气味	
	菠菜花色挂面	具有菠菜花色挂面特有的气味	
	胡萝卜花色挂面	具有胡萝卜花色挂面特有的气味	
	南瓜花色挂面	具有南瓜花色挂面特有的气味	
	芹菜花色挂面	具有芹菜花色挂面特有的气味	
	滋味	黑豆花色挂面	煮熟后, 具有黑豆花色挂面应有的滋味
芝麻花色挂面		煮熟后, 具有芝麻花色挂面应有的滋味	
小米花色挂面		煮熟后, 具有小米花色挂面应有的滋味	
荞麦花色挂面		煮熟后, 具有荞麦花色挂面应有的滋味	
绿豆花色挂面		煮熟后, 具有绿豆花色挂面应有的滋味	
玉米花色挂面		煮熟后, 具有玉米花色挂面应有的滋味	
香菇花色挂面		煮熟后, 具有香菇花色挂面应有的滋味	
鸡蛋花色挂面		煮熟后, 具有鸡蛋花色挂面应有的滋味	
黑米花色挂面		煮熟后, 具有黑米花色挂面应有的滋味	
黄豆花色挂面		煮熟后, 具有黄豆花色挂面应有的滋味	
红薯花色挂面		煮熟后, 具有红薯花色挂面应有的滋味	
燕麦花色挂面		煮熟后, 具有燕麦花色挂面应有的滋味	

	番茄花色挂面	煮熟后，具有番茄花色挂面应有的滋味
	黄瓜花色挂面	煮熟后，具有黄瓜花色挂面应有的滋味
	菠菜花色挂面	煮熟后，具有菠菜花色挂面应有的滋味
	胡萝卜花色挂面	煮熟后，具有胡萝卜花色挂面应有的滋味
	南瓜花色挂面	煮熟后，具有南瓜花色挂面应有的滋味
	芹菜花色挂面	煮熟后，具有芹菜花色挂面应有的滋味
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, %	≤ 13.5	GB 5009.3
酸度, mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
不整齐度, %	≤ 15.0 (其中自然断条率≤8.0)	LS/T 3212
弯曲折断率, %	≤ 15.0	LS/T 3212
熟断条率, %	≤ 5.0	LS/T 3212
烹调损失, %	≤ 15.0	LS/T 3212
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注：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《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

### 2.5 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

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；农药最大残留量应符合 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、水分、烹调损失率、自然断条率、熟断条率；型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

花色挂面是以小麦粉为主要原料，加入经磨粉后的其他原料（黑豆、芝麻、小米、荞麦、绿豆、玉米、香菇、黑米、黄豆、红薯、燕麦）、蔬菜（番茄、黄瓜、菠菜、胡萝卜、南瓜、芹菜）榨汁、鸡蛋、食用盐、生活饮用水，经和面，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、贮存等。  
本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

巩义市白园食品有限公司

2017年07月14日

Q B