



413252S-2018



卫辉市君乐面业有限公司第一分公司企业标准

Q/WJM 0001S-2018

---

# 花色挂面

2018-10-19 发布

2018-10-19 实施

---

卫辉市君乐面业有限公司第一分公司 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》编写。

本标准中的附录 A 为规范性附录。

本标准由卫辉君乐面业有限公司第一分公司提出并起草。

本标准主要起草人：申明军。

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、检验方法、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为主要原料，辅以荞麦粉、燕麦粉、香菇粉、绿豆粉、玉米粉、蛋黄粉、菠菜粉、胡萝卜粉、淮山药粉、辣木叶粉、魔芋粉、南瓜粉、西红柿粉、红薯干粉、大麦粉、高粱粉、食用盐、碳酸钠、生活饮用水中的几种，经调粉，和面，熟化、压延，切条，干燥，截断，称量、包装加工而成的非即食花色挂面。

## 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 荞麦粉应符合 GB 2715 和 GB/T 35028 的规定。
- 2.1.3 燕麦粉、绿豆粉、红薯干粉、大麦粉、高粱粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.5 玉米粉应符合 GB 2715 和 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.6 蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.7 菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、西红柿粉、淮山药粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.8 辣木叶粉应符合附录 A (Q/XTZH 0001S) 的规定。
- 2.1.9 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.11 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.12 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                   | 检验方法   |
|-----|----------------------|--|
| 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、性状和杂质。闻其气味,用温开水漱口,煮熟 5min 后品其口感。 |
| 色 泽 | 具有本品应有的色泽,色泽均一       |  |
| 气 味 | 具有本品应有的气味,无异味        |  |
| 口 感 | 煮熟后口感不粘,不牙碜,具有本品特有滋味 |  |
| 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 2 的规定。

表 2 理化指标

| 项目 | 指标 | 检验方法 |
|----|----|------|
|----|----|------|

|                              |   |      |             |
|------------------------------|---|------|-------------|
| 水分, %                        | ≤ | 14.5 | GB 5009.3   |
| 酸度, mL/10g                   | ≤ | 4.0  | GB 5009.239 |
| 自然断条率, %                     | ≤ | 8.0  | LS/T 3212   |
| 熟断条率, %                      | ≤ | 8.0  |             |
| 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  |
| 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg | ≤ | 5.0  | GB 5009.22  |
| 注 1: *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

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

食品添加剂的使用应符合 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; 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

### 3 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、自然断条率、熟断条率、烹调损失率、酸度的检验。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A



410448S-2018



新密市永丰种植专业合作社企业标准

Q/XTZH 0001S-2018

---

# 辣木叶代用茶

2018-02-05 发布

2018-02-05 实施

---

新密市永丰种植专业合作社 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》编写。

本标准由新密市永丰种植专业合作社提出并起草。

本标准主要起草人：陈亚菲。

H N  
Q B

# 辣木叶代用茶

## 1 范围

本标准规定了辣木叶代用茶的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以辣木叶为原料，经拣选、清理、干燥、粉碎或不粉碎、包装加工而成的辣木叶代用茶。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合GB 5749的规定。

2.1.2 辣木叶应符合卫计委《关于批准蛋白核小球藻等4种新资源食品的公告》（2012年 第19号）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  | 原料固有性状或粉末状        | 从样品中取出1袋，将本品倒入白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，将本品冲泡，品其滋味 |
| 色 泽  | 具有原料物质应有的色泽       |  |
| 气、滋味 | 具有原料物质应有的气、滋味，无异味 |  |
| 杂 质  | 无肉眼可见的外来杂质        |  |

### 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, %            | ≤ 8.5  | GB 5009.3    |
| 灰分, %            | ≤ 12.0 | GB 5009.4    |
| 铅* (以Pb计), mg/kg | ≤ 2.5  | GB 5009.12   |
| 六六六, mg/kg       | ≤ 0.2  | GB/T 5009.19 |
| 滴滴涕, mg/kg       | ≤ 0.2  | GB/T 5009.19 |

\*铅指标严于食品安全地方标准DBS 41/010。

### 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

应符合 GB 14881 的规定。

#### 2.6 其它要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药残留限量应符合 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。型式检验按国家相关规定执行。

H T N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，辅以荞麦粉、燕麦粉、香菇粉、绿豆粉、玉米粉、蛋黄粉、菠菜粉、胡萝卜粉、淮山药粉、辣木叶粉、魔芋粉、南瓜粉、西红柿粉、红薯干粉、大麦粉、高粱粉、食用盐、碳酸钠、生活饮用水中的几种，经调粉，和面，熟化、压延，切条，干燥，截断，称量、包装加工而成的非即食花色挂面。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、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准中铅严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

卫辉君乐面业有限公司第一分公司

