



413337S-2018



柘城县农道农产品加工厂企业标准

Q/ZNN 0001S-2018

花色挂面

2018-11-02 发布

2018-11-02 实施

柘城县农道农产品加工厂 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由柘城县农道农产品加工厂提出并起草。

本标准主要起草人：王敏。

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、贮存等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加其他原料【杂粮（豌豆、绿豆、玉米、高粱、黑小麦、小米、山药、黄豆、荞麦，经预处理、磨粉）、蔬菜（番茄、芹菜、胡萝卜、菠菜，经预处理，打浆）、鲜鸡蛋】，或直接加入原料粉（全麦粉、豌豆粉、小米粉、山药粉、高粱粉、玉米粉、黑麦粉、荞麦粉、绿豆粉、黄豆粉、番茄粉、蛋黄粉）、食用盐、碳酸钠中的几种为辅料，经配料、加水和面、醒面、压延、切条、定型、干燥、切段、包装加工而成的花色挂面。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 小麦粉、黑麦粉应符合 GB/T 1355、LS/T 3202 的规定。
- 2.1.2 豌豆粉、小米粉、高粱粉、荞麦粉、绿豆粉、黄豆粉应干燥、无杂质、无腐败、无霉变，且符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.3 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.4 全麦粉应符合 LS/T 3244 的规定。
- 2.1.5 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.6 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.8 鲜鸡蛋、蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.9 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 山药粉应符合 DBS41/ 009 的规定。
- 2.1.11 黑小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.14 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.15 高粱应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.16 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.17 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.18 番茄、芹菜、胡萝卜、菠菜应新鲜、无腐烂、无污染,且符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.19 豌豆应符合 GB/T 10460 的规定。
- 2.1.20 山药应符合《中华人民共和国药典》2015 版 第一部的规定。

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	取适量样品，置于白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽，并检查有无外来杂质，嗅其气味。将样品煮熟后，以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有原辅料混合应有的色泽	
气、滋 味	具有原辅料混合后应有的气、滋味，无异味	
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
总砷（以 As 计）, mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
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	LS/T 3212
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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 规定。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；兽药残留限量应符合国家相关的规定。

3 检验

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

编制说明

花色挂面是以小麦粉为主要原料，添加其他原料【杂粮（豌豆、绿豆、玉米、高粱、黑小麦、小米、山药、黄豆、荞麦，经预处理、磨粉）、蔬菜（番茄、芹菜、胡萝卜、菠菜，经预处理，打浆）、鲜鸡蛋】，或直接加入原料粉（全麦粉、豌豆粉、小米粉、山药粉、高粱粉、玉米粉、黑麦粉、荞麦粉、绿豆粉、黄豆粉、番茄粉、蛋黄粉）、食用盐、碳酸钠中的几种为辅料，经配料、加水和面、醒面、压延、切条、定型、干燥、切段、包装加工而成的花色挂面。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》的有关规定，参照LS/T 3212《挂面》制定本标准，作为企业组织生产、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、贮存等。
本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

柘城县农道农产品加工厂

Q B