



413521S-2018



固始县天源食品有限责任公司企业标准

Q/GTS 0001S-2018

花色挂面

2018-11-23 发布

2018-11-23 实施

固始县天源食品有限责任公司 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：标准的结构编写》的规定编写。

本标准由固始县天源食品有限责任公司、河南省食品质量安全控制工程技术研究中心提出并起草。

本标准主要起草人：罗蓓蓓、李元红。

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，加入大豆粉、绿豆粉、玉米面、荞麦粉、紫薯粉、胡萝卜粉、番茄粉、菠菜粉、鸡蛋粉、香菇粉、葛根粉中的一种或多种，加入水、食用盐，经和面、熟化、压延、切条、烘干、截断、包装而成的花色挂面。

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 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.3 绿豆粉、大豆粉应清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.4 玉米面应符合 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.5 荞麦粉应符合 NY/T 894 的规定。
- 2.1.6 紫薯粉、胡萝卜粉、番茄粉、菠菜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.7 鸡蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.8 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.9 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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、杂质，嗅其气味，在沸水中煮 5 分钟后品其滋味，并符合表 1 规定。
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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, g/100g	≤ 14.5	GB 5009.3
酸度, mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
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
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
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

2.5 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。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 14881 的规定。

2.7 其它要求

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，农药残留限量应符合 GB 2763 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、自然断条率、熟断条率、烹调损失率。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，加入大豆粉、绿豆粉、玉米面、荞麦粉、紫薯粉、胡萝卜粉、番茄粉、菠菜粉、鸡蛋粉、香菇粉、葛根粉中的一种或多种，加入水、食用盐，经和面、熟化、压延、切条、烘干、截断、包装而成的。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》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检验依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

固始县天源食品有限责任公司

H N

Q B