



410197S-2018



南阳市李国正食品有限公司企业标准

Q/NLS 0001S-2018

花色挂面

2018-01-12 发布

2018-01-12 实施

南阳市李国正食品有限公司 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》规则编写。

本标准由南阳市李国正食品有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：李东辉。

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、运输及贮存等。

本标准适用于以小麦粉、绿豆（磨粉）、黄豆（磨粉）、黑豆（磨粉）、荞麦（磨粉）、菠菜（清洗、打浆）其中的几种为原料，经加水 and 面、熟化、压延、烘干、切条、包装而制成的花色挂面。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

2.1.2 绿豆应符合 GB/T 10462 的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 菠菜应符合 NY/T 964 的规定。

2.1.5 黄豆、黑豆应符合 GB 1352 的规定。

2.1.6 荞麦应符合 GB/T 10458 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 | 指标 | 试验方法 |
|-------|--------------------------|---|
| 色泽 | 具有产品特有的混合色泽 | 从样品中取出 100g 被测样品，倒入洁净的白色瓷盘内，观察其性状、色泽，嗅其气味，然后用沸水煮熟，品尝其滋味，并检查有无外来杂物，观察其状态 |
| 滋味和气味 | 具有本品特有的气味和滋味，无酸味、霉味及其他异味 | |
| 性状 | 均匀一致呈条状 | |
| 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 | 检测方法 |
|------------------------------|--------|-------------|
| 水分, g/100g | ≤ 14.5 | GB 5009.3 |
| 酸度, ml/10g | ≤ 4.0 | GB 5009.239 |
| *铅(以 Pb 计), mg/kg | ≤ 0.15 | GB 5009.12 |
| 总砷(以 As 计), mg/kg | ≤ 0.5 | GB 5009.11 |
| 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 |
| 黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg | ≤ 5.0 | GB 5009.22 |
| *该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 的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

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

食品中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；农药残留量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目：感官、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

本标准适用于以小麦粉、绿豆（磨粉）、黄豆（磨粉）、黑豆（磨粉）、荞麦（磨粉）、菠菜（清洗、打浆）其中的几种为原料，经加水和面、熟化、压延、烘干、切条、包装而制成的花色挂面。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》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、监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳市李国正食品有限公司

H N

Q B