



413570S-2018



河南汇迪面业有限公司企业标准

Q/HHM 0001S-2018

---

# 花色挂面

2018-11-30 发布

2018-11-30 实施

---

河南汇迪面业有限公司 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》的规定编写。

本标准由河南汇迪面业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李少卫。

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原料，加入番茄粉、红薯叶粉、紫薯粉、红薯粉、芹菜粉、菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉、山药粉、甜菜粉、莲藕粉、香菇粉、荞麦粉、小米粉、高粱粉、黄豆粉、绿豆粉、黑豆粉、玉米粉、薏米粉、鸡蛋或鸡蛋粉中的一种，加入或不加入食用盐、碳酸钠、玉米淀粉、木薯淀粉中的一种或几种，经加水和面、熟化、压延切条、干燥、截断、包装加工而成的花色挂面。

## 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 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 番茄粉、红薯叶粉、紫薯粉、红薯粉、芹菜粉、菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉、山药粉、甜菜粉、莲藕粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.4 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.5 荞麦粉、小米粉、高粱粉、黄豆粉、绿豆粉、黑豆粉、玉米粉、薏米粉应符合 GB 2715 的规定，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.6 鸡蛋、鸡蛋粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.7 玉米淀粉、木薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.9 碳酸钠应符合 GB 1886.1 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              | 取样品 1 份，置于洁净白色的瓷盘中，在自然光线下观察性状、色泽、杂质，在沸水中煮 5 分钟后，嗅其气味，温开水漱口，品其滋味。 |
| 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, %                     | ≤ 8.0  | LS/T 3212   |
| 熟断条率, %                      | ≤ 8.0  | LS/T 3212   |
| 烹调损失率, %                     | ≤ 15.0 | LS/T 3212   |
| 总砷 (以 As 计), mg/kg           | ≤ 0.5  | GB 5009.11  |
| 铅* (以 Pb 计), mg/kg           | ≤ 0.18 | GB 5009.12  |
| 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg | ≤ 5.0  | GB 5009.22  |
| *铅的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 的规定。

#### 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, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定, 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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原料，加入番茄粉、红薯叶粉、紫薯粉、红薯粉、芹菜粉、菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉、山药粉、甜菜粉、莲藕粉、香菇粉、荞麦粉、小米粉、高粱粉、黄豆粉、绿豆粉、黑豆粉、玉米粉、薏米粉、鸡蛋或鸡蛋粉中的一种，加入或不加入食用盐、碳酸钠、玉米淀粉、木薯淀粉中的一种或几种，经加水和面、熟化、压延切条、干燥、截断、包装加工而成的。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。

河南汇迪面业有限公司