



413815S-2018



河南双鱼食品有限公司企业标准

Q/HSS 0002S-2018

花色挂面

2018-12-19 发布

2018-12-19 实施

河南双鱼食品有限公司 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：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南双鱼食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：吉星朝。

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、贮存的要求。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加绿豆（磨粉）、黄豆（磨粉）、新鲜鸡蛋（去壳）、荞麦（磨粉）、高粱（磨粉）、胡萝卜汁、菠菜（去根、磨浆）、黑豆（磨粉）中的一种，再添加生活饮用水、食用盐、碳酸钠（食用碱），经调粉、熟化、压延、切条、干燥、截断、称量、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和GB 2715的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.3 碳酸钠（食用碱）应符合GB 1886.1的规定。
- 2.1.4 生活饮用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.5 绿豆应符合GB/T 10462和GB 2715的规定。
- 2.1.6 黄豆应符合GB 2715和GB 1352的规定。
- 2.1.7 新鲜鸡蛋应符合GB 2749和SB/T 10638的规定。
- 2.1.8 荞麦应符合GB 2715和GB/T 10458的规定。
- 2.1.9 高粱应符合GB 2715和GB/T 8231的规定。
- 2.1.10 黑豆应符合GB 1352和GB 2715的规定。
- 2.1.11 菠菜应符合NY/T 964的规定。
- 2.1.12 胡萝卜汁应符合GB 17325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
色泽	具原辅料烘干后特有色泽	从混合均匀的样品中取出 100g 被测样品，倒入洁净的白糖瓷盘内，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。
气味滋味	具本品特有的香气、无异味	
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	检验方法
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 附录 B
熟断条率, %	≤ 5.0	LS/T 3212 附录 C
烹调损失率, %	≤ 10.0	LS/T 3212 附录 C
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。		

2.4 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

出厂检验项目为感官要求、净含量及允许短缺量、水分的检验。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为主要原料，添加绿豆（磨粉）、黄豆（磨粉）、新鲜鸡蛋（去壳）、荞麦（磨粉）、高粱（磨粉）、胡萝卜汁、菠菜（去根、磨浆）、黑豆（磨粉）中的一种，再添加生活饮用水、食用盐、碳酸钠（食用碱），经调粉、熟化、压延、切条、干燥、截断、称量、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》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、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 2762。

河南双鱼食品有限公司

H N

Q B