



411282S-2018



河南息州生态农业发展科技有限公司企业标准

Q/HXSN 0001S-2018

花色挂面

2018-05-11 发布

2018-05-11 实施

河南息州生态农业发展科技有限公司 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。

本标准由河南息州生态农业发展科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：张虎、陈静。

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、贮存等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水、食用盐、鸡蛋黄粉、菠菜粉、番茄粉、玉米粉、荞麦粉、黑麦粉、绿豆粉、紫薯粉、葛根粉、香菇粉、南瓜粉、胡萝卜粉、海带（粉碎）、火龙果粉、黄豆粉、辣木叶（粉碎）、蕨菜粉中的几种，经预处理、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 原料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的要求。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的要求。
- 2.1.3 鸡蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.4 菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉、火龙果粉、蕨菜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.5 番茄粉应符合 NY/T 1884 和 NY/T 957 的规定。
- 2.1.6 荞麦粉应符合 NY/T 894 的规定。
- 2.1.7 黑麦粉、绿豆粉、紫薯粉、黄豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 玉米粉应符合 GB 2715 和 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.9 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.10 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.11 海带应符合 GB/T 20554 的规定。
- 2.1.12 辣木叶应符合关于批准蛋白核小球藻等 4 种新资源食品的公告（2012 年 第 19 号）的规定。
- 2.1.13 生产用水应符合 GB 5749 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	检验方法
性 状	条状	从混合均匀的样品中取出 100g，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、查看是否有霉斑、虫蛀、杂质等，用鼻嗅其气味在，在沸水中煮 5 分钟后品尝滋味，并检查烹调性。
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋 味	具有本品应有的气味和滋味，无异味	
烹 调 性	煮熟后口感不粘，不牙碜，柔软爽口	
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 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

食用盐（以 NaCl 计），%	≤	6.0	GB 5009.44
自然断条率（直面），%	≤	5.0	LS/T 3212
熟断条率（直面），%	≤	5.0	LS/T 3212
烹调损失率，%	≤	10.0	LS/T 3212
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*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
注：*指标值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 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

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、水分、酸度、烹调损失率、自然断条率及允许短缺量的检验。型式检验按国家有关规定执行。

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水、食用盐、鸡蛋黄粉、菠菜粉、番茄粉、玉米粉、荞麦粉、黑麦粉、绿豆粉、紫薯粉、葛根粉、香菇粉、南瓜粉、胡萝卜粉、海带（粉碎）、火龙果粉、黄豆粉、辣木叶（粉碎）、蕨菜粉中的几种，经预处理、和面、熟化、压延、切条、干燥、截断、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》要求，制订了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于国家标准 GB 2762 的规定。

河南息州生态农业发展科技有限公司

H N

Q B