



411476S-2018



浙川县丹江湖汇鑫生物科技有限公司企业标准

Q/XDS 0001S-2018

---

# 花色挂面

2018-05-23 发布

2018-05-23 实施

---

浙川县丹江湖汇鑫生物科技有限公司 发布

## 前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由浙川县丹江湖汇鑫生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：胡鑫、王华。

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、生产用水为主要原料，加入食用盐、鸡蛋粉、香菇粉、葛根粉、绿豆粉、玉米粉、荞麦粉、胡萝卜粉、猴头菇粉、花菇粉、紫薯粉、小米粉、魔芋粉、碳酸钠中的几种，经原料预处理、配料、调粉、加水、和面、压延、成型、切条、烘干包装加工而成的花色挂面。

## 2 要求

### 2.1 原料

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。  
 2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。  
 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。  
 2.1.4 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。  
 2.1.5 胡萝卜粉应符合 NY/T 959 的规定。  
 2.1.6 鸡蛋粉应符合 GB 2749 和 SB/T 10638 的规定。  
 2.1.7 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。  
 2.1.8 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。  
 2.1.9 荞麦粉、绿豆粉、紫薯粉、小米粉应符合 LS/T 3302 的规定。  
 2.1.10 香菇粉、猴头菇粉、花菇粉应符合 GB 7096 的规定。  
 2.1.11 魔芋粉应符合 NY/T 494 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
性 状	长条状	取样品约 50g 倒入白瓷盘中，在室内自然光线下观察其性状、色泽，嗅其气味，然后以温水漱口，煮熟后品尝其滋味，并检查有无外来杂质，结果应符合左侧规定。
色 泽	具有原料混合后固有色泽	
气 味	具有小麦粉和原料固有的气味，无异味	
滋 味	煮熟后，品其滋味，口感不粘、不牙碜	
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	
熟断条率，%	≤	5.0	LS/T 3212
自然断条率，%	≤	5.0	LS/T 3212
烹调损失，%	≤	10.0	LS/T 3212
水分，%	≤	14.0	GB 5009.3
酸度，mL/10g	≤	4.0	GB 5009.239
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.15	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22

注：\*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 JJF1070《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

### 2.5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.6 其他要求

污染物限量应符合 GB2762 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、净含量及允许短缺量、水分、自然断条率。型式检验按国家有关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以小麦粉、生产用水为主要原料，加入食用盐、鸡蛋粉、香菇粉、葛根粉、绿豆粉、玉米粉、荞麦粉、胡萝卜粉、猴头菇粉、花菇粉、紫薯粉、小米粉、魔芋粉、碳酸钠中的几种，经原料预处理、配料、调粉、加水、和面、压延、成型、切条、烘干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/T3212《挂面》要求，制订本企业标准，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食品安全国家标准 GB 2762。

H N

浙川县丹江湖汇鑫生物科技有限公司

Q B