



412938S-2018



镇平县傲强面业有限公司企业标准

Q/ZAM 0001S-2018

---

# 花色挂面

2018-09-21 发布

2018-09-21 实施

---

镇平县傲强面业有限公司 发布

# 前 言

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

本标准由镇平县做强面业有限公司提出并起草。

本标准起草人：王武然。

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、生产用水为主要原料，加入食用盐、鸡蛋、黄豆粉、绿豆粉、玉米粉、胡萝卜粉、西红柿粉、菠菜粉、芹菜粉中的几种，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 胡萝卜粉应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.5 鸡蛋应符合 GB 2749 和 SB/T 10638 的规定。
- 2.1.6 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.7 芹菜粉应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.8 黄豆粉、绿豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 番茄粉应符合 NY/T 1393 的规定。
- 2.1.10 菠菜粉应符合 NY/T 960 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	长条状	取样品 1 袋，将内容物倒入白瓷盘中，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。
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	检验方法
熟断条率, %	≤ 5.0	LS/T 3212

自然断条率, %	≤	5.0	LS/T 3212
烹调损失率, %	≤	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

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、自然断条率。型式检验国家有关规定执行。

## 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、黄豆粉、绿豆粉、玉米粉、胡萝卜粉、西红柿粉、菠菜粉、芹菜粉中的几种，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

镇平县傲强面业有限公司

Q B