



410176S-2019



叶县金麦穗面业有限公司企业标准

Q/YJMS 0001S-2019

花色挂面

2019-01-17 发布

2019-01-17 实施

叶县金麦穗面业有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。
本标准由叶县金麦穗面叶有限公司提出并起草。
本标准起草人：王军。

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主要原料，添加绿豆（磨粉）、黄豆（磨粉）、黑豆（磨粉）、新鲜鸡蛋（去壳）、荞麦（磨粉）、高粱（磨粉）、红薯（磨粉）、香菇（磨粉）、菠菜（清洗、去根、磨浆）、芹菜（清洗、去根、磨浆）、苋菜（清洗、去根、磨浆）、南瓜（清洗、磨浆）、胡萝卜汁中的一种，再添加生活饮用水、食用盐、碳酸钠，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 原料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 新鲜鸡蛋应符合 GB 2749 和 SB/T 10638 的规定。
- 2.1.5 荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 高粱应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 红薯应符合 NY/T 1049 的规定。
- 2.1.8 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.9 菠菜应符合 NY/T 964 的规定。
- 2.1.10 芹菜应符合 NY/T 580 的规定。
- 2.1.11 苋菜应新鲜无腐烂、清洁卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.12 南瓜应符合 NY/T 747 的规定。
- 2.1.13 黑豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.14 胡萝卜汁应符合 NY/T 874 的规定。
- 2.1.15 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.16 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.17 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	粗细均匀、光滑整齐、形态良好	从样品中取出适量，置于一洁净的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，
色 泽	具有本品应有的色泽，色泽均匀一致	

气、滋味	具有本品应有的香气，无异味	然后用沸水煮熟，以温开水漱口，品尝其滋味、并检查有无外来异物，观察其状态。
杂质	无正常视力可见外来异物	

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, %	≤ 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
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12

*铅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 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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、自然断条率、熟断条率、烹调损失率、水分、酸度。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主要原料，添加绿豆（磨粉）、黄豆（磨粉）、黑豆（磨粉）、新鲜鸡蛋（去壳）、荞麦（磨粉）、高粱（磨粉）、红薯（磨粉）、香菇（磨粉）、菠菜（清洗、去根、磨浆）、芹菜（清洗、去根、磨浆）、苋菜（清洗、去根、磨浆）、南瓜（清洗、磨浆）、胡萝卜汁中的一种，再添加生活饮用水、食用盐、碳酸钠，经调粉、熟化、压延、切条、干燥、截断、称量、包装而制成的。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》的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。本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

叶县金麦穗面业有限公司

H N

Q B