



410599S-2019



新乡市东新面业有限公司企业标准

Q/XDM 0002S-2019

花色挂面

2019-03-25 发布

2019-03-25 实施

新乡市东新面业有限公司 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》编写。

本标准由新乡市东新面业有限公司提出并起草。

本标准起草人：郎涛。

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，添加生活饮用水、食用盐、碳酸钠、黄豆（粉碎）、小米（粉碎）、菠菜粉、玉米粉、鸡蛋黄粉、绿豆粉、燕麦粉、山药粉、香菇粉、胡萝卜粉、西兰花粉、西红柿粉、荞麦粉、魔芋粉中的几种，经和面、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

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.4 黄豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.5 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.7 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.8 鸡蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.9 绿豆粉应符合 LS/T 3302 的规定。
- 2.1.10 燕麦粉应符合 NY/T 892 的规定。
- 2.1.11 山药粉应符合 DBS41/ 009 的规定。
- 2.1.12 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.13 菠菜粉、胡萝卜粉、西兰花粉、西红柿粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.14 荞麦粉应符合 GB/T 35028 的规定。
- 2.1.15 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	要 求	检验方法
性 状	条状	取适量样品，置于白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽，并检查有无外来杂质，嗅其气味，将样品煮熟后，以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、滋味，无异味	
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	≤ 13.5	GB 5009.3
酸度, mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
自然断条率, %	≤ 8.0	LS/T 3212
熟断条率, %	≤ 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

注: *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 食品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

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、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、烹调损失率、自然断条率、熟断条率、酸度的检验。型式检验按国家有关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加生活饮用水、食用盐、碳酸钠、黄豆（粉碎）、小米（粉碎）、菠菜粉、玉米粉、鸡蛋黄粉、绿豆粉、燕麦粉、山药粉、香菇粉、胡萝卜粉、西兰花粉、西红柿粉、荞麦粉、魔芋粉中的几种，经和面、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》制定本标准，作为企业组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 规定。

新乡市东新面业有限公司

H N
Q B