



410863S-2019



河南何其美农业有限公司企业标准

Q/HHN 0001S-2019

---

# 花色挂面

2019-04-22 发布

2019-04-22 实施

---

河南何其美农业有限公司 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。

本标准由河南何其美农业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：康会民、康卫民。

HHN

QB

# 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，添加其他原料【粮食类（绿豆、高粱、玉米、红薯干、小米、荞麦，分别经预处理、磨粉）、蔬菜类（番茄、芹菜、胡萝卜、菠菜，分别经预处理，打浆，过滤）、鲜鸡蛋、食用盐】中的几种，经配料、加水和面、醒面、压延、切条、定型、干燥、切段、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 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.4 鲜鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。

2.1.5 玉米应符合 GB/T 1353 和 GB 2715 的规定。

2.1.6 红薯干应符合 LS/T 3105 的规定。

2.1.8 荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。

2.1.9 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。

2.1.10 高粱应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。

2.1.11 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。

2.1.12 番茄、芹菜、胡萝卜、菠菜应符合干净、新鲜、无腐烂、无污染，且符合 GB 2762、GB 2763 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	具有原辅料混合应有的色泽	
气、滋 味	具有原辅料混合后应有的气、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, %	≤ 14.5	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 8.0	GB 5009.44
酸度, mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
自然断条率, %	≤ 5.0	LS/T 3212
熟断条率, %	≤ 5.0	LS/T 3212
烹调损失率, %	≤ 10	LS/T 3212
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

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 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

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;真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定;兽药残留限量应符合国家有关规定及公告。

### 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、酸度、烹调损失率、自然断条率、熟断条率的检验。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

花色挂面是以小麦粉为主要原料，添加其他原料【粮食类（绿豆、高粱、玉米、红薯干、小米、荞麦，分别经预处理、磨粉）、蔬菜类（番茄、芹菜、胡萝卜、菠菜，分别经预处理，打浆，过滤）、鲜鸡蛋、食用盐】中的几种，经配料、加水和面、醒面、压延、切条、定型、干燥、切段、包装加工而成的。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》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。

HHN

河南何其美农业有限公司

QB