



410988S-2019



河南白硕面业有限公司企业标准

Q/HBM 0002S-2019

花色挂面

2019-04-30 发布

2019-04-30 实施

河南白硕面业有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则编写。

本标准由河南白硕面业有限公司提出并起草。

本标准起草人：白殿伟。

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，添加或不添加食用盐、碳酸钠、鸡蛋（清洗、打蛋）、绿豆（磨粉）、黄豆（磨粉）、香菇（磨粉）、高粱（磨粉）、食用红薯淀粉、荞麦（磨粉）、菠菜（清洗、打浆）、胡萝卜（清洗、打浆）、辣木叶（粉碎）中的几种，经加水、和面、熟化、压延、烘干、切条、包装而制成的花色挂面。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.3 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.4 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.5 绿豆应符合 GB/T 10462 的规定。
- 2.1.6 黄豆应清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.7 香菇应符合 GB 7096 和 GH/T 1013 的规定。
- 2.1.8 高粱应符合 GB/T 8231 的规定。
- 2.1.9 食用红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.10 荞麦应符合 GB/T 10458 的规定。
- 2.1.11 菠菜应符合 NY/T 964 的规定。
- 2.1.12 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 2.1.13 辣木叶应符合卫生部关于批准蛋白核小球藻 14 种新资源食品公告[2012]19 号的规定。
- 2.1.14 生产用水应符合 GB 5749 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

性 状	要 求	检验方法
性状	均匀一致呈条状	从样品中取出 1 袋，置于洁净白色的瓷盘中，用镊子翻动，在自然光线下观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，在沸水中煮 5 分钟后品其滋味。
色泽	具有产品特有的混合色泽	
气、滋味	具有该产品应有的正常气味，无酸味、霉味及其它异味	
烹调性	煮熟后口感柔软，不粘，不牙碜	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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	≤ 14.5	GB 5009.3
酸度, mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
自然断条率, %	≤ 10.0	LS/T 3212
熟断条率, %	≤ 10.0	LS/T 3212
烹调损失率, %	≤ 15.0	LS/T 3212
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
食用盐(以 NaCl 计), g/100g (仅限添加食用盐的产品)	≤ 4.0	GB 5009.44
黄曲霉毒素 B ₁ , 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 JJF 1070 规定。

2.5 生产过程中的卫生要求

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 GB2760 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、酸度、自然断条率、熟断条率、烹调损失率。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为主要原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠、鸡蛋（清洗、打蛋）、绿豆（磨粉）、黄豆（磨粉）、香菇（磨粉）、高粱（磨粉）、食用红薯淀粉、荞麦（磨粉）、菠菜（清洗、打浆）、胡萝卜（清洗、打浆）、辣木叶（粉碎）中的几种，经加水和面、熟化、压延、烘干、切条、包装而制成的花色挂面。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》制订本企业标准，作为组织生产，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。

河南白硕面业有限公司