



412517S-2017



南阳曹氏百川现代特色农产品开发有限公司企业标准

Q/NCBC 0001S-2017

---

# 花色挂面

2017-10-19 发布

2017-10-19 实施

---

南阳曹氏百川现代特色农产品开发有限公司 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。

本标准由南阳曹氏百川现代特色农产品开发有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：曹君娴。

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、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存等。

本标准适用于以小麦粉为原料，添加或不添加食用盐、大豆（磨粉）、玉米粉、苦荞麦粉、小麦胚芽粉、魔芋粉、绿豆（磨粉）、鸡蛋粉、香菇粉、猴菇粉、番茄粉、芹菜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、紫薯粉、紫甘蓝粉、枸杞（粉碎）、茯苓（粉碎）、山药（粉碎）、百合（粉碎）、山楂（粉碎）、熟（生）普洱茶（水煮、过滤）、葡萄糖酸锌，经加水和面、熟化、压延、切条、干燥、包装而制成的花色挂面。

## 2 要求

### 2.1 原辅料

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.2 鸡蛋粉符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.3 绿豆应符合 GB/T 10462 的规定。
- 2.1.4 苦荞麦粉应符合 NY/T 894 的规定。
- 2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.8 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.9 香菇粉、猴菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.10 茯苓、山药、百合、枸杞应符合《中华人民共和国药典》2015 年一部的规定。
- 2.1.11 山楂应符合 GH/T 1159 的规定。
- 2.1.12 大豆粉应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.13 生（熟）普洱茶应符合 NY/T 779 的规定。
- 2.1.14 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.15 胡萝卜粉、芹菜粉应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.16 菠菜粉、紫甘蓝粉应符合 NY/T 960 的规定。
- 2.1.17 紫薯粉、南瓜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.18 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.19 小麦胚芽粉应符合 LS/T 3210 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	指标	试验方法
色泽	具有产品特有的混合色泽	从混合均匀的样品中取出 100g 被测样

滋味和气味	具有本品特有的气味和滋味，无酸味、霉味及其他异味	品，倒入洁净的白糖瓷盘内，观察其性状、色泽，嗅其气味，然后用沸水煮熟，品尝其滋味，并检查有无外来杂物，观察其状态
性状	均匀一致呈条状	
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	检测方法
水分, g/100g	≤ 14.5	GB 5009.3
酸度, ml/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 4.0	GB 5009.44
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
自然断条率, %	≤ 5.0	LS/T 3212
熟断条率, %	≤ 5.0	LS/T 3212
烹调损失率, %	≤ 10.0	LS/T 3212
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
葡萄糖酸锌 <sup>a</sup> (以 Zn 计), mg/kg	10-40	GB 5009.14
展青霉素 <sup>a</sup> , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

注：<sup>a</sup>仅适用于六味挂面  
\*该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

食品添加剂使用量应符合 GB 2760 的规定；食品中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；农药残留量应符合 GB 2763 的规定；营养强化剂应符合 GB 14880 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目：感官、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。

## 编制说明

本标准适用于以小麦粉为原料，添加或不添加食用盐、大豆（磨粉）、玉米粉、苦荞麦粉、小麦胚芽粉、魔芋粉、绿豆（磨粉）、鸡蛋粉、香菇粉、猴菇粉、番茄粉、芹菜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、紫薯粉、紫甘蓝粉、枸杞（粉碎）、茯苓（粉碎）、山药（粉碎）、百合（粉碎）、山楂（粉碎）、熟（生）普洱茶（水煮、过滤）、葡萄糖酸锌，经加水和面、熟化、压延、切条、干燥、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》有关规定，参照 LS/T 3212《挂面》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制、监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳曹氏百川现代特色农产品开发有限公司

2017年09月21日

H N  
Q B