



410701S-2018



上海京元食品有限公司临颖龙云分公司企业标准

Q/LYF 0004S-2018

花色挂面

2018-02-28 发布

2018-02-28 实施

上海京元食品有限公司临颖龙云分公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由上海京元食品有限公司临颖龙云分公司提出并起草。

本标准起草人：宋景华、林斌、官郭伟。

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、试验方法、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，加入食用盐、碳酸钠、蛋黄粉、全蛋粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、西兰花粉、南瓜粉、淮山药粉、紫薯粉、山药粉、紫菜粉、苹果粉、红枣粉、黑芝麻粉、杏仁（粉碎）、核桃仁（粉碎）、鸡肉粉、猪肝粉、牛肉粉、三文鱼粉、虾粉、螺旋藻粉、绿豆粉、红豆粉、高粱粉、荞麦粉、小米粉、玉米粉、燕麦粉、黑米粉、小麦胚芽粉、黑木耳粉、香菇粉、低聚果糖、碳酸钙、氧化锌，经原料预处理（干混）、加水和面、压延、成型、烘干、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/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.5 胡萝卜粉应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.6 蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.7 全蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.8 番茄粉应符合 NY/T 1393 的规定。
- 2.1.9 菠菜粉应符合 NY/T 960 的规定。
- 2.1.10 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.11 淮山药粉应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.12 红枣粉、紫菜粉应符合 Q/TZLYS 0004 的规定。
- 2.1.13 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.14 南瓜粉应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.15 三文鱼粉应符合 GB 10144 的规定。
- 2.1.16 牛肉粉应符合 GB/T 23969 的规定。
- 2.1.17 氧化锌应符合 GB 1903.4 的规定。
- 2.1.18 猪肝粉应符合 NY/T1513 和 GB 2762 的规定。
- 2.1.19 鸡肉粉应符合 GB/T 23969 的规定。
- 2.1.20 西兰花粉应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.21 苹果粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.22 小麦胚芽粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.23 燕麦粉、紫薯粉、荞麦粉、高粱粉、黑芝麻粉、黑米粉、红豆粉、绿豆粉、小米粉应符合 LS/T 3302 的规定。

2.1.24 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。

2.1.25 杏仁应符合 GB/T 20452 和 GB 19300 的规定。

2.1.26 螺旋藻粉应符合 GB/T 16919 的规定。

2.1.27 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。

2.1.28 虾粉应符合 Q/TZLYS 0009 的规定。

2.1.29 香菇粉、黑木耳粉应符合 GB 7096 的规定。

2.2 产品规格

产品规格的要求应符合表 1 的规定。

表 1 产品规格

长度 (mm)	宽度 (mm)	厚度 (mm)	试验方法
50~300	0.8~10	0.6~1.4	按 LS/T 3212 规定的方法测定

2.3 感官要求

感官要求应符合表 2 的规定。

表 2 感官要求

项 目	指 标	试验方法
性 状	长条状	取样品 1 袋，将内容物倒入白瓷盘中，在室内自然光线下观察其性状、色泽，嗅其气味，然后以温水漱口，煮熟后品尝其滋味，并检查有无外来杂质，结果应符合左侧规定。
色 泽	具有原料混合后固有色泽	
气 味	具有小麦和原料固有的气味，无异味	
滋 味	煮熟后口感不粘、不牙碜	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.4 理化指标

理化指标应符合表 4 的规定。

表 4 理化指标

项 目	指 标	检测方法
熟断条率, %	≤ 5.0	LS/T 3212
自然断条率, %	≤ 5.0	LS/T 3212
烹调损失, %	≤ 10.0	LS/T 3212
水分, %	≤ 13.5	GB 5009.3
酸度, ml/10g	≤ 4.0	GB 5009.239

黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
钙 ^a (以 Ca 计), mg/kg		1600~3200	GB 5009.92
锌 ^b (以 Zn 计), mg/kg		10~40	GB 5009.14
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.15	GB 5009.12
砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
甲基汞 ^c (以 Hg 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
<p>注: a 不适用于鸡蛋挂面、荞麦挂面、燕麦挂面、菠菜挂面、胡萝卜挂面、小米挂面、杂粮挂面; b 不适用于不适用于鸡蛋挂面、荞麦挂面、燕麦挂面、菠菜挂面、胡萝卜挂面、小米挂面、杂粮挂面、钙强化挂面; c 适用于螺旋藻挂面、鲜虾紫菜挂面、三文鱼挂面、三文鱼萝卜挂面、三文鱼南瓜西兰花挂面 *铅指标严于食品安全国家标准。</p>			

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070《定量包装商品净含量计量检验规则》规定的方法进行。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

污染物限量应符合 GB2762 的规定、农药残留限量应符合 GB2763 的规定、真菌毒素限量应符合 GB2761 的规定、食品添加剂应符合 GB2760 的规定、营养强化剂应符合 GB14880 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

花色挂面以小麦粉为主要原料，加入食用盐、碳酸钠、蛋黄粉、全蛋粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、西兰花粉、南瓜粉、淮山粉、紫薯粉、山药粉、紫菜粉、苹果粉、红枣粉、黑芝麻粉、杏仁（粉碎）、核桃（粉碎）、鸡肉粉、猪肝粉、牛肉粉、三文鱼粉、虾粉、螺旋藻、绿豆粉、红豆粉、高粱粉、荞麦粉、小米粉、玉米粉、燕麦粉、黑米粉、小麦胚芽粉、黑木耳粉、香菇粉、低聚果糖、碳酸钙、氧化锌，经原料预处理（干混）、加水和面、压延、成型、烘干、包装加工而成。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/T3212《挂面》、LS/T3213《花色挂面》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

上海京元食品有限公司临颖龙云分公司