



411124S-2018



开封市家家福面粉有限公司杞县分公司企业标准

Q/KJM 0002S-2018

---

# 花色挂面

2018-04-27 发布

2018-04-27 实施

---

开封市家家福面粉有限公司杞县分公司 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》编写。

本标准由开封市家家福面粉有限公司杞县分公司提出并起草。

本标准起草人：李乾。

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，加入生活饮用水、食用盐、菠菜（清洗、打浆）、鸡蛋黄粉、绿豆（磨粉）、黄豆（磨粉）、番茄粉、胡萝卜粉、荞麦粉、玉米粉中的几种，经预处理、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 原料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的要求。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.3 菠菜应符合 NY/T 964 的规定。
- 2.1.4 鸡蛋黄粉符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.5 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.8 胡萝卜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.9 荞麦粉应符合 NY/T 894 的规定。
- 2.1.10 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.11 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

项 目	指 标	检 验 方 法
性 状	条状	从混合均匀的样品中取出 100g，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、查看是否有霉斑、虫蛀、杂质等，用鼻嗅其气味在，口感在沸水中煮 5 分钟后品尝，并检查烹调性。
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋 味	具有本品应有的气味和滋味，无异味	
烹 调 性	煮熟后口感不粘，不牙碜，柔软爽口	
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 规定

表 2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
水分，%	≤ 14.5	GB 5009.3
酸度，mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
食用盐（以 NaCl 计），%	≤ 6.0	GB 5009.44

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
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.15	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
注: *指标值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 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

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

### 3 检验

出厂检验项目为: 感官、水分、酸度、烹调损失率、自然断条率、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水、食用盐、菠菜（清洗、打浆）、鸡蛋黄粉、绿豆（磨粉）、黄豆（磨粉）、番茄粉、胡萝卜粉、荞麦粉、玉米粉中的几种，经预处理、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》要求，制订了本企业标准，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国家标准 GB 2762 的规定。

开封市家家福面粉有限公司杞县分公司

H N  
Q B