



411910S-2018



邓州市久友面粉有限公司企业标准

Q/DJM 0002S-2018

花色挂面

2018-06-27 发布

2018-06-27 实施

邓州市久友面粉有限公司 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》的规定编写。

本标准由邓州市久友面粉有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王宾、郭辉。

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、检验规则和标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入其他原料【鸡蛋液（鸡蛋经去壳、打液）、（绿豆、红豆、黄豆、黑豆、高粱、小米、玉米、黑米、荞麦、黑麦、燕麦、小麦胚芽、芝麻、红薯、紫薯、葛根、香菇、猴头菇、黑木耳，经预处理、磨粉）、（莲藕、山药、菠菜、芹菜、胡萝卜、番茄、黄瓜、南瓜、西兰花、枸杞，经预处理、打浆）】或直接加入其他原料粉（鸡蛋粉、绿豆粉、红豆粉、黄豆粉、黑豆粉、高粱粉、小米粉、玉米粉、黑米粉、荞麦粉、黑麦粉、燕麦粉、小麦胚芽粉、芝麻粉、红薯粉、紫薯粉、葛根粉、香菇粉、猴头菇粉、黑木耳粉、莲藕粉、山药粉、菠菜粉、芹菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、黄瓜粉、南瓜粉、西兰花粉、枸杞粉、魔芋粉）、食用盐中的多种，经加水 and 面、熟化、压延、切条、烘干、截断、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 鸡蛋、鸡蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.3 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 红豆应符合 NY/T 599 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 黄豆、黑豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 高粱应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 黑麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 燕麦应符合 LS/T 3102 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 红豆粉、绿豆粉、黄豆粉、黑豆粉、高粱粉、小米粉、玉米粉、黑米粉、荞麦粉、黑麦粉、燕麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.14 小麦胚芽、小麦胚芽粉应符合 SB/T 10145 的规定。
- 2.1.15 芝麻、芝麻粉应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

- 2.1.16 魔芋粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.17 红薯、紫薯应符合 LS/T 3104 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.18 红薯粉、紫薯粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.19 葛根应符合《中华人民共和国药典》2015 版一部的规定。
- 2.1.20 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.21 香菇、猴头菇、黑木耳、香菇粉、猴头菇粉、黑木耳粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.22 莲藕应符合 NY/T 1583 的规定。
- 2.1.23 山药应符合 GB/T 20351 的规定。
- 2.1.24 菠菜应符合 NY/T 964 的规定。
- 2.1.25 芹菜应符合 NY/T 580 的规定。
- 2.1.26 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 2.1.27 番茄应符合 NY/T 270 的规定。
- 2.1.28 黄瓜应符合 NY/T 269 的规定。
- 2.1.29 南瓜应符合 NY/T 747 的规定。
- 2.1.30 西兰花应符合 NY/T 962 的规定。
- 2.1.31 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.32 菠菜粉、芹菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、黄瓜粉、南瓜粉、西兰花粉、枸杞粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.33 莲藕粉、山药粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.34 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.35 生活饮用水应符合 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	要 求	检验方法
性 状	条 状	取 100g 样品，置于白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，煮熟后，然后以温开水漱口，品其滋味，检查其烹调性。
色 泽	具有产品固有的色泽，均匀一致	
气、滋味	具有产品固有的气、滋味，无酸味、霉味及其它异味	
烹调性	煮熟后口感不粘、不牙碜	
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
酸度, mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239

自然断条率, %	≤	8.0	LS/T 3212
熟断条率, %	≤	5.0	LS/T 3212
烹调损失率, %	≤	10.0	LS/T 3212
弯曲折断率, %	≤	15.0	LS/T 3212
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ , 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 的规定。

2.5 生产加工过程中的卫生要求

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

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、净含量及允许短缺量、水分、酸度、熟断条率、烹调损失率、自然断条率、弯曲折断率。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主要原料，加入其他原料【鸡蛋液（鸡蛋经去壳、打液）、（绿豆、红豆、黄豆、黑豆、高粱、小米、玉米、黑米、荞麦、黑麦、燕麦、小麦胚芽、芝麻、红薯、紫薯、葛根、香菇、猴头菇、黑木耳，经预处理、磨粉）、（莲藕、山药、菠菜、芹菜、胡萝卜、番茄、黄瓜、南瓜、西兰花、枸杞，经预处理、打浆）】或直接加入其他原料粉（鸡蛋粉、绿豆粉、红豆粉、黄豆粉、黑豆粉、高粱粉、小米粉、玉米粉、黑米粉、荞麦粉、黑麦粉、燕麦粉、小麦胚芽粉、芝麻粉、红薯粉、紫薯粉、葛根粉、香菇粉、猴头菇粉、黑木耳粉、莲藕粉、山药粉、菠菜粉、芹菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、黄瓜粉、南瓜粉、西兰花粉、枸杞粉、魔芋粉）、食用盐中的多种，经加水 and 面、熟化、压延、切条、烘干、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》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了花色挂面的分类、要求、试验方法、检验规则和标志、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。

邓州市久友面粉有限公司

QB