

Q/SYSP

内蒙古神运食品专业合作社企业标准

Q/SYSP 0001S—2023

花色挂面

2023 - 10 - 25 发布

2023 - 11 - 25 实施

内蒙古神运食品专业合作社 发布

前 言

标准根据GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分:标准化文件的结构和起草规则》编写。

本标准由内蒙古神运食品专业合作社提出并起草。

本标准由内蒙古神运食品专业合作社批准。

本标准主要起草人:高利清、高利珍、高利刚、何滨。

花色挂面

1 范围

本标准规定了花色挂面的技术要求、检验方法、生产加工过程。

本标准适用于以小麦粉、水、食用盐、乳粉、食用植物油、食用淀粉、杂粮粉、水果粉、枸杞粉、蔬菜粉（如苦瓜粉、胡萝卜粉等）、豌豆粉、沙蒿籽、谷朊粉、碳酸钠（添加其中的一种或几种），经粉碎、拌和、压延、切条、干燥等工序制作的花色挂面。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 1355	小麦粉	
GB 2762	食品安全国家标准	食品中污染物的限量
GB 5009.3	食品安全国家标准	食品中水分的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准	食品中铅的测定
GB 5009.239	食品安全国家标准	食品酸度的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准	
GB 8607	高筋小麦粉	
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB/T 29605	感官分析	食品感官质量控制导则
GB 31621	食品安全国家标准	食品经营过程卫生规范
GB/T 40636	挂面	
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则	
国家市场监督管理总局令（第70号）定量包装商品计量监督管理办法		

3 要求

3.1 原辅料要求

原辅料应符合GB/T 1355、GB 8607 和相应的产品标准及食品安全标准规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	GB/T 29605，将样品置于白色瓷盘内，在自然光下，观察其外观、色泽、组织形态、杂质，鼻嗅其气味，口尝其滋味
滋味、气味	具有产品应有的滋味、气味，无酸味、霉味及其他异味	

组织形态	具有产品应有的形状	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 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/ (%)	≤ 14.0	GB 5009.3
酸度/ (ml/10g)	≤ 4.0	GB 5009.239
自然断条率/ (%)	≤ 5.0	GB/T 40636 附录B
熟断条率/ (%)	≤ 5.0	GB/T 40636 附录 C
烹调损失率/ (%)	≤ 12.0	GB/T 40636 附录 C

3.4 污染物限量

污染物限量应符合表 3 规定。

表 3 污染物限量

项目	限量	检验方法
铅 (Pb) / (mg/kg)	≤ 0.16	GB 5009.12

其他污染物限量应符合 GB 2762 规定。

4 净含量

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》要求，按JJF 1070 的规定检验。

5 生产加工过程要求

生产过程中的卫生要求应符合GB 14881 规定。

6 运输、贮存

应符合GB 31621 的规定。