



412752S-2021



虞城县恒宇食品有限公司企业标准

Q/YHS 0001S-2021

---

# 挂面、花色挂面及面叶

2021-11-17 发布

2021-11-17 实施

---

虞城县恒宇食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由虞城县恒宇食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：范乃存。

本标准自发布之日起替代：Q/YHS 0001S-2018（备案号：411991S-2018）。

H N

Q B

# 挂面、花色挂面及面叶

## 1 范围

本标准规定了挂面、花色挂面及面叶的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠中的一种或几种，经调粉、加水和面、熟化、压延、切条、干燥、截断、称量、包装加工而成的非即食挂面。

以小麦粉或全麦粉为主要原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠、碳酸钙中的一种或几种，添加鲜鸡蛋（或鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉）、绿豆粉、荞麦粉、全麦粉、小麦胚芽粉、山药粉、青稞粉、山楂粉、辣木叶粉、黄豆粉、玉米粉、燕麦粉、藜麦粉、苡麦粉、小米粉、高粱粉、薏米粉、黑豆粉、红豆粉、豌豆粉、鹰嘴豆粉、芸豆粉、豇豆粉、黑小麦粉、紫薯粉、红薯粉、果蔬粉/浆/汁【菠菜、胡萝卜、苹果、南瓜、西红柿（番茄）、芹菜、西兰花、紫甘蓝、韭菜、红枣、枸杞、火龙果、树莓、桑葚中的一种或几种】、香菇粉、猴头菇粉、黑木耳粉、火麻仁粉、酸枣仁粉、玉竹粉、百合粉、芡实粉、麦芽粉、茯苓粉、莲子粉、黄精粉、葛根粉、桔梗粉、甘草粉、栀子粉、砂仁粉、佛手粉、罗汉果粉、桑叶粉、蒲公英粉、鱼腥草粉、枳椇子粉、木薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、谷朊粉、乳粉中的一种或几种，经调粉、加水和面、熟化、压延、切条（片）、干燥、截断、称量、包装加工而成的非即食花色挂面。

以小麦粉为主要原料，添加鲜鸡蛋（或鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉）、食用盐、碳酸钠、绿豆粉、荞麦粉、全麦粉、小麦胚芽粉、山药粉、青稞粉、山楂粉、桑叶粉、辣木叶粉、黄豆粉、玉米粉、燕麦粉、藜麦粉、苡麦粉、小米粉、高粱粉、薏米粉、黑豆粉、刀豆粉、红豆粉、豌豆粉、鹰嘴豆粉、芸豆粉、豇豆粉、黑小麦粉、紫薯粉、红薯粉、果蔬粉/浆/汁【菠菜、胡萝卜、苹果、南瓜、西红柿（番茄）、芹菜、西兰花、紫甘蓝、韭菜、红枣、枸杞、火龙果、树莓、桑葚中的一种或几种】、香菇粉、猴头菇粉、黑木耳粉、火麻仁粉、酸枣仁粉、玉竹粉、百合粉、芡实粉、麦芽粉、茯苓粉、莲子粉、黄精粉、葛根粉、桔梗粉、甘草粉、栀子粉、砂仁粉、佛手粉、罗汉果粉、蒲公英粉、鱼腥草粉、枳椇子粉、木薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、谷朊粉、碳酸钙、乳粉中的一种或几种，经调粉、加水和面、熟化、压延、切条（片）、成型、干燥、称量、包装加工而成的非即食面叶。

根据原辅料、性状不同分为：挂面、花色挂面、面叶。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 小麦粉、黑小麦粉应符合 GB/T 1355、LS/T 3202 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 小麦胚芽粉应符合 LS/T 3210 的规定。

2.1.5 玉米粉应符合 GB 2715 和 GB/T 10463 的规定。

2.1.6 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

- 2.1.7 全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 鲜鸡蛋、鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.9 荞麦粉、燕麦粉、青稞粉、藜麦粉、苡麦粉、小米粉、高粱粉、薏米粉、黄豆粉、黑豆粉、绿豆粉、红豆粉、豌豆粉、鹰嘴豆粉、芸豆粉、豇豆粉、紫薯粉、红薯粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 果蔬粉【菠菜、胡萝卜、苹果、南瓜、西红柿（番茄）、芹菜、西兰花、紫甘蓝、韭菜、红枣、枸杞、火龙果、树莓、桑葚】、山楂粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.11 果蔬浆/汁【菠菜、胡萝卜、苹果、南瓜、西红柿（番茄）、芹菜、西兰花、紫甘蓝、韭菜、红枣、枸杞、火龙果、树莓、桑葚】应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.12 香菇粉、猴头菇粉、黑木耳粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.13 辣木叶粉所用原料辣木叶应符合原国家卫生部公告 2012 年第 19 号《关于批准蛋白核小球藻等 4 种新资源食品的公告》的规定。
- 2.1.14 火麻仁粉、酸枣仁粉、山药粉、玉竹粉、百合粉、芡实粉、麦芽粉、茯苓粉、莲子粉、黄精粉、桔梗粉、甘草粉、栀子粉、砂仁粉、佛手粉、罗汉果粉、桑叶粉、蒲公英粉、鱼腥草粉应清洁卫生、无腐烂、无变质、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.15 枳椇子粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.16 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.17 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.18 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.19 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.20 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.21 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.22 乳粉应符合 GB 19644 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、片状	取适量样品，置于白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽，并检查有无外来杂质，嗅其气味。将样品熟制后，以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有原辅料混合后应有的气、滋味，无异味	
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 <sup>a</sup> , mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
食用盐 (以NaCl计) <sup>d</sup> , g/100g	≤ 20	GB 5009.44
自然断条率, %	≤ 5.0 (普通挂面)	LS/T 3212
	≤ 10.0 (花色挂面)	
熟断条率, %	≤ 5.0 (普通挂面)	LS/T 3212
	≤ 10.0 (花色挂面)	
烹调损失率, %	≤ 10.0 (普通挂面)	LS/T 3212
	≤ 20.0 (花色挂面)	
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
钙 <sup>b</sup> (以 Ca 计), mg/kg	1600~3200	GB 5009.92
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
展青霉素 <sup>c</sup> , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

注：1、\*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

2、a酸度指标不适用于添加番茄粉、山楂制品的产品的检验。

3、b仅适用于添加该营养强化剂的产品检测。

4、c仅适用于添加山楂、苹果制品产品的检验。

5、d仅适用于添加食用盐的产品检验。

## 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 食品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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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；真菌毒素要求应符合 GB 2761 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、酸度、自然断条率（仅限普通挂面、花色挂面）、熟断条率（仅限普通挂面、花色挂面）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，添加或不添加食用盐、碳酸钠中的一种或几种，经调粉、加水和面、熟化、压延、切条、干燥、截断、称量、包装加工而成的非即食挂面。

挂色挂面是以小麦粉或全麦粉为主要原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠、碳酸钙中的一种或几种，添加鲜鸡蛋（或鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉）、绿豆粉、荞麦粉、全麦粉、小麦胚芽粉、山药粉、青稞粉、山楂粉、辣木叶粉、黄豆粉、玉米粉、燕麦粉、藜麦粉、莜麦粉、小米粉、高粱粉、薏米粉、黑豆粉、红豆粉、豌豆粉、鹰嘴豆粉、芸豆粉、豇豆粉、黑小麦粉、紫薯粉、红薯粉、果蔬粉/浆/汁【菠菜、胡萝卜、苹果、南瓜、西红柿（番茄）、芹菜、西兰花、紫甘蓝、韭菜、红枣、枸杞、火龙果、树莓、桑葚中的一种或几种】、香菇粉、猴头菇粉、黑木耳粉、火麻仁粉、酸枣仁粉、玉竹粉、百合粉、芡实粉、麦芽粉、茯苓粉、莲子粉、黄精粉、葛根粉、桔梗粉、甘草粉、栀子粉、砂仁粉、佛手粉、罗汉果粉、桑叶粉、蒲公英粉、鱼腥草粉、枳椇子粉、木薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、谷朊粉、乳粉中的一种或几种，经调粉、加水和面、熟化、压延、切条（片）、干燥、截断、称量、包装加工而成的非即食花色挂面。

面叶是以小麦粉为主要原料，添加鲜鸡蛋（或鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉）、食用盐、碳酸钠、绿豆粉、荞麦粉、全麦粉、小麦胚芽粉、山药粉、青稞粉、山楂粉、桑叶粉、辣木叶粉、黄豆粉、玉米粉、燕麦粉、藜麦粉、莜麦粉、小米粉、高粱粉、薏米粉、黑豆粉、刀豆粉、红豆粉、豌豆粉、鹰嘴豆粉、芸豆粉、豇豆粉、黑小麦粉、紫薯粉、红薯粉、果蔬粉/浆/汁【菠菜、胡萝卜、苹果、南瓜、西红柿（番茄）、芹菜、西兰花、紫甘蓝、韭菜、红枣、枸杞、火龙果、树莓、桑葚中的一种或几种】、香菇粉、猴头菇粉、黑木耳粉、火麻仁粉、酸枣仁粉、玉竹粉、百合粉、芡实粉、麦芽粉、茯苓粉、莲子粉、黄精粉、葛根粉、桔梗粉、甘草粉、栀子粉、砂仁粉、佛手粉、罗汉果粉、蒲公英粉、鱼腥草粉、枳椇子粉、木薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、谷朊粉、碳酸钙、乳粉中的一种或几种，经调粉、加水和面、熟化、压延、切条（片）、成型、干燥、称量、包装加工而成的非即食面叶。

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，制定本标准，作为企业组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。