



413308S-2021



想念食品股份有限公司企业标准

Q/XNS 0001S-2021

挂面及花色挂面

2021-12-27 发布

2021-12-27 实施

想念食品股份有限公司 发布

前 言

本标准由想念食品股份有限公司提出。

本标准起草单位：想念食品股份有限公司。

本标准主要起草人：孙君庚、张珍、王充、王建、郭媛媛、孔令云、王婉婧、赵献中、董金龙、孙粮。

本标准同样适用的制造企业：霍尔果斯想念远航食品有限公司（地址：新疆伊犁州霍尔果斯中哈合作中心配套区首开区北京路 A3 号地块 3 号厂房）、镇平想念食品有限公司（地址：镇平县杨营镇玉漳大道与玉源南路交叉口东南角）。

本标准自发布实施之日起代替 Q/XNS 0001S-2021（备案号：415462S-2021，备案时间 2021.03.25）。

HIN

QB

挂面及花色挂面

1 范围

本标准规定了挂面及花色挂面的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、全麦粉、黑小麦粉、紫小麦粉、红小麦粉、绿小麦粉、褐小麦粉、大麦（青裸）粉、黑青裸粉、苦荞麦粉、甜荞麦粉、燕麦粉、山药粉、藜麦粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加玉米粉、（食用）玉米淀粉、（食用）木薯淀粉、（食用）豌豆淀粉、香菇粉、银耳粉、猴头菇粉、荞麦粉、余甘子粉、红枣粉、枸杞粉、绿豆粉、小麦胚粉、山药粉、淮山药粉、怀山药粉、魔芋粉、鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉、小米（粉碎）、红薯粉、菠菜粉、桑叶（挑选、粉碎）、绿茶粉、红茶粉、抹茶粉、辣木叶（挑选、粉碎）、莲子（粉碎）、芡实（粉碎）、茯苓（粉碎）、葛根粉、核桃粉、大麦（青裸）粉、大麦苗粉（大麦若叶青汁粉）、大豆粉、高粱粉、燕麦粉、苦荞麦粉、甜荞麦粉、藜麦粉、小麦麸粉、燕麦麸粉、小麦膳食纤维粉、米胚膳食纤维粉、稻米胚芽粉、薏米粉（薏仁粉）、红豆粉、鹰嘴豆粉、赤小豆粉、玄米粉、粳米粉、紫米粉、黑米粉、黑豆粉、大豆（分离）蛋白粉、大豆膳食纤维粉、贡菊（挑选、粉碎）、百合（粉碎）、紫甘蓝粉、南瓜粉、番茄粉、芹菜粉、胡萝卜粉、山楂粉、苹果粉、苦瓜粉、亚麻籽粉、紫薯粉、黑小麦粉、紫小麦粉、红小麦粉、绿小麦粉、褐小麦粉、全麦粉、食用盐、碳酸钠、谷朊粉、魔芋精粉、黄原胶、褐藻酸钠、玫瑰花（重瓣红玫瑰粉碎）、藻类制品【裙带菜粉、海带粉、海苔粉、食用螺旋藻粉（钝顶螺旋藻或极大螺旋藻）】、食品营养强化剂【钙（来源：牛骨粉或柠檬酸钙或L-乳酸钙或乳酸钙或碳酸钙）、铁（来源：焦磷酸铁或乳酸亚铁或硫酸亚铁）、锌（来源：乳酸锌或葡萄糖酸锌或氧化锌）、硒（来源：亚硒酸钠或富硒食用菌粉或硒蛋白）、维生素B₁（来源：盐酸硫胺素）、维生素B₂（来源：核黄素）、烟酸（来源：烟酸或烟酰胺）、L-赖氨酸（来源：L-盐酸赖氨酸）中的一种或几种】（食品营养强化剂仅适用于以小麦粉为主要原料的产品）、菊粉中的一种或几种，以上原料经处理或不处理，添加生活饮用水，经配料、和面、熟化、压片、切条、悬挂干燥等工序加工而成的产品。

本品按原辅料不同分为：挂面和花色挂面。

2 术语定义

挂面：以小麦粉为主要原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠经配料，加入生活饮用水和面、熟化、压片、切条、悬挂干燥等工序加工而成的产品。

花色挂面：以小麦粉、全麦粉、黑小麦粉、紫小麦粉、红小麦粉、绿小麦粉、褐小麦粉、大麦（青裸）粉、黑青裸粉、苦荞麦粉、甜荞麦粉、燕麦粉、山药粉、藜麦粉中的一种或几种为主要原料，添加玉米粉、（食用）玉米淀粉、（食用）木薯淀粉、（食用）豌豆淀粉、香菇粉、银耳粉、猴头菇粉、荞麦粉、余甘子粉、红枣粉、枸杞粉、绿豆粉、小麦胚粉、山药粉、淮山药粉、怀山药粉、魔芋粉、鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉、小米（粉碎）、红薯粉、菠菜粉、桑叶（挑选、粉碎）、绿茶粉、红茶粉、抹茶粉、辣木叶（挑选、粉碎）、莲子（粉碎）、芡实（粉碎）、茯苓（粉碎）、葛根粉、核桃粉、大麦（青裸）粉、

大麦苗粉（大麦若叶青汁粉）、大豆粉、高粱粉、燕麦粉、苦荞麦粉、甜荞麦粉、藜麦粉、小麦麸粉、燕麦麸粉、小麦膳食纤维粉、米胚膳食纤维粉、稻米胚芽粉、薏米粉（薏仁粉）、红豆粉、鹰嘴豆粉、赤小豆粉、玄米粉、粳米粉、紫米粉、黑米粉、黑豆粉、大豆（分离）蛋白粉、大豆膳食纤维粉、贡菊（挑选、粉碎）、百合（粉碎）、紫甘蓝粉、南瓜粉、番茄粉、芹菜粉、胡萝卜粉、山楂粉、苹果粉、苦瓜粉、亚麻籽粉、紫薯粉、黑小麦粉、紫小麦粉、红小麦粉、绿小麦粉、褐小麦粉、全麦粉、谷朳粉、魔芋精粉、黄原胶、褐藻酸钠、玫瑰花（重瓣红玫瑰粉碎）、藻类制品【裙带菜粉、海带粉、海苔粉、食用螺旋藻粉（钝顶螺旋藻或极大螺旋藻）】、食品营养强化剂【钙（来源：牛骨粉或柠檬酸钙或 L-乳酸钙或乳酸钙或碳酸钙）、铁（来源：焦磷酸铁或乳酸亚铁或硫酸亚铁）、锌（来源：乳酸锌或葡萄糖酸锌或氧化锌）、硒（来源：亚硒酸钠或富硒食用菌粉或硒蛋白）、维生素 B₁（来源：盐酸硫胺素）、维生素 B₂（来源：核黄素）、烟酸（来源：烟酸或烟酰胺）、L-赖氨酸（来源：L-盐酸赖氨酸）中的一种或几种】（食品营养强化剂仅适用于以小麦粉为主要原料的产品）、菊粉中的一种或几种（以上原料经处理或不处理），添加或不添加食用盐、碳酸钠，经配料、添加生活饮用水，和面、熟化、压片、切条、悬挂干燥等工序加工而成的产品。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355、GB/T 8607 和 LS/T 3202 的规定。
- 3.1.2 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 3.1.3 柠檬酸钙应符合 GB 1903.14 的规定。
- 3.1.4 焦磷酸铁应符合 GB 1903.16 的规定。
- 3.1.5 乳酸锌应符合 GB 1903.11 的规定。
- 3.1.6 香菇粉、银耳粉、猴头菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.7 荞麦粉、苦荞麦粉、甜荞麦粉应符合 GB/T 35028 的规定。
- 3.1.8 小米应符合 GB/T 11766 的规定。
- 3.1.9 绿豆粉、高粱粉、薏米粉、藜麦粉、小麦麸粉、燕麦麸粉、稻米胚芽粉、薏仁粉、红豆粉、鹰嘴豆粉、赤小豆粉、玄米粉、粳米粉、紫米粉、黑米粉、黑豆粉应符合 LS/T 3302 的规定。
- 3.1.10 菠菜粉、胡萝卜粉、红枣粉、余甘子粉、紫甘蓝粉、番茄粉、南瓜粉、芹菜粉、山楂粉、苹果粉、苦瓜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 3.1.11 小麦胚粉应符合 LS/T 3210 的规定。
- 3.1.12 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.13 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 3.1.14 鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉应符合 GB 2749 的规定。
- 3.1.15 螺旋藻粉应符合 GB/T 16919 和 GB 19643 的规定。

- 3.1.16 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 3.1.17 褐藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 3.1.18 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 3.1.19 大豆粉、黑小麦粉、紫小麦粉、红小麦粉、绿小麦粉、褐小麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.20 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 3.1.21 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.22 全麦粉应符合 LS/T 3244 的规定。
- 3.1.23 亚麻籽粉、核桃粉应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.24 大麦（青稞）粉应符合 NY/T 891 的规定。
- 3.1.25 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 3.1.26 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 3.1.27 紫薯粉、山药粉、淮山药粉、怀山药粉、红薯粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 3.1.28 菊花、桑叶应符合 NY/T 2140 的规定。
- 3.1.29 燕麦粉应符合 NY/T 892 的规定。
- 3.1.30 枸杞粉应符合 NY/T 1051 的规定。
- 3.1.31 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.32 乳酸亚铁应符合 GB 1903.47 的规定。
- 3.1.33 L-乳酸钙应符合 GB 25555 的规定。
- 3.1.34 牛骨粉应符合 GB 1903.19 的规定。
- 3.1.35 绿茶粉、红茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 3.1.36 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 3.1.37 食用木薯淀粉应符合 NY/T 875 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.38 辣木叶应符合 GH/T 1142 及《关于批准蛋白核小球藻等 4 种新资源食品的公告》2012 年第 19 号的规定。
- 3.1.39 亚硒酸钠应符合 GB 1903.9 的规定。
- 3.1.40 大豆（分离）蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。
- 3.1.41 米胚膳食纤维粉、小麦膳食纤维粉应符合 QB/T 5028 的规定。
- 3.1.42 维生素 B1 应符合 GB 14751 的规定。
- 3.1.43 维生素 B2 应符合 GB 14752 的规定。
- 3.1.44 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 3.1.45 烟酰胺应符合 GB 1903.45 的规定。
- 3.1.46 L-盐酸赖氨酸应符合 GB 1903.1 的规定。

- 3.1.47 氧化锌应符合 GB 1903.4 的规定。
- 3.1.48 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 3.1.49 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 3.1.50 硫酸亚铁应符合 GB 29211 的规定。
- 3.1.51 富硒食用菌粉应符合 GB 1903.22 的规定。
- 3.1.52 硒蛋白应符合 GB 1903.28 的规定。
- 3.1.53 乳酸钙应符合 GB 1886.21 的规定。
- 3.1.54 黑青稞粉应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.55 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 3.1.56 莲子、芡实、百合、茯苓应符合《中华人民共和国药典》(2020 版)的规定。
- 3.1.57 玫瑰花(重瓣红玫瑰粉碎)应符合 NY/T 1506 的规定。
- 3.1.58 藻类制品应符合 GB 19643 的规定。
- 3.1.59 大麦苗粉(大麦若叶青汁粉)应卫生、无污染、无霉变,符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 3.1.60(食用)豌豆淀粉应符合 GB/T 38572 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.61 菊粉应符合原卫生部《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告》(2009 年第 5 号)的规定。

3.2 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	具有该产品应有的性状	取适量的样品,放入洁净的白搪
色泽	具有该产品应有的色泽	瓷盘内,观察其色泽,嗅其气味,
杂质	无肉眼可见的外来异物	然后用沸水煮熟,品尝其口感,
气味	无酸味、霉味及其它异味	并检查有无外来杂质
口感	煮熟后口感不粘,不牙碜	

3.3 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
熟断条率, %	挂面	≤ 3.0	LS/T 3212 附录 C
	花色挂面	≤ 8.0	
自然断条率, %	挂面	≤ 5.0	LS/T 3212 附录 B
	花色挂面	≤ 10.0	

烹调损失率, %	挂面	≤	10.0	LS/T 3212 附录 C
	花色挂面	≤	15.0	
水分, %		≤	13.8	GB 5009.3
酸度 ^a , mL/10g		≤	4.0	GB 5009.239
黄曲霉毒素 B ₁ , $\mu\text{g}/\text{kg}$		≤	5.0	GB 5009.22
铅* (以 Pb 计), mg/kg		≤	0.15	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg		≤	0.5	GB 5009.11
蛋白质 ^b , $\text{g}/100\text{g}$		≥	12.0	GB 5009.5
膳食纤维 ^c , $\text{g}/100\text{g}$		≥	4.5	GB 5009.88
展青霉素 ^d , $\mu\text{g}/\text{kg}$		≤	20	GB 5009.185

注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 酸度指标不适用于添加苹果粉、山楂粉、番茄粉的产品的检验。

b 仅适用于高蛋白挂面产品的检验。

c 仅适用于全麦挂面、膳食纤维挂面的检验。

d 仅适用于添加苹果粉、山楂粉的产品的检验。

3.4 食品营养强化剂的使用量

食品营养强化剂的使用量应符合表 3 的规定。

表 3 食品营养强化剂的使用量

项 目	指 标	检验方法
钙 (以 Ca 计), mg/kg	1600~3200	GB 5009.92
铁 (以 Fe 计), mg/kg	14~26	GB 5009.90
锌 (以 Zn 计), mg/kg	10~40	GB 5009.14
硒 (以 Se 计), $\mu\text{g}/\text{kg}$	140~280	GB 5009.93
维生素 B ₁ , mg/kg	3~5	GB 5009.84
维生素 B ₂ , mg/kg	3~5	GB 5009.85
烟酸, mg/kg	40~50	GB 5009.89
L-赖氨酸, g/kg	1~2	GB 5009.124

3.5 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。

3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；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；食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定；新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

4 检验

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

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦粉、全麦粉、黑小麦粉、紫小麦粉、红小麦粉、绿小麦粉、褐小麦粉、大麦（青裸）粉、黑青裸粉、苦荞麦粉、甜荞麦粉、燕麦粉、山药粉、藜麦粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加玉米粉、（食用）玉米淀粉、（食用）木薯淀粉、（食用）豌豆淀粉、香菇粉、银耳粉、猴头菇粉、荞麦粉、余甘子粉、红枣粉、枸杞粉、绿豆粉、小麦胚粉、山药粉、淮山药粉、怀山药粉、魔芋粉、鸡蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉、小米（粉碎）、红薯粉、菠菜粉、桑叶（挑选、粉碎）、绿茶粉、红茶粉、抹茶粉、辣木叶（挑选、粉碎）、莲子（粉碎）、芡实（粉碎）、茯苓（粉碎）、葛根粉、核桃粉、大麦（青裸）粉、大麦苗粉（大麦若叶青汁粉）、大豆粉、高粱粉、燕麦粉、苦荞麦粉、甜荞麦粉、藜麦粉、小麦麸粉、燕麦麸粉、小麦膳食纤维粉、米胚膳食纤维粉、稻米胚芽粉、薏米粉（薏仁粉）、红豆粉、鹰嘴豆粉、赤小豆粉、玄米粉、粳米粉、紫米粉、黑米粉、黑豆粉、大豆（分离）蛋白粉、大豆膳食纤维粉、贡菊（挑选、粉碎）、百合（粉碎）、紫甘蓝粉、南瓜粉、番茄粉、芹菜粉、胡萝卜粉、山楂粉、苹果粉、苦瓜粉、亚麻籽粉、紫薯粉、黑小麦粉、紫小麦粉、红小麦粉、绿小麦粉、褐小麦粉、全麦粉、食用盐、碳酸钠、谷朊粉、魔芋精粉、黄原胶、褐藻酸钠、玫瑰花（重瓣红玫瑰粉碎）、藻类制品【裙带菜粉、海带粉、海苔粉、食用螺旋藻粉（钝顶螺旋藻或极大螺旋藻）】、食品营养强化剂【钙（来源：牛骨粉或柠檬酸钙或L-乳酸钙或乳酸钙或碳酸钙）、铁（来源：焦磷酸铁或乳酸亚铁或硫酸亚铁）、锌（来源：乳酸锌或葡萄糖酸锌或氧化锌）、硒（来源：亚硒酸钠或富硒食用菌粉或硒蛋白）、维生素B₁（来源：盐酸硫胺素）、维生素B₂（来源：核黄素）、烟酸（来源：烟酸或烟酰胺）、L-赖氨酸（来源：L-盐酸赖氨酸）中的一种或几种】（食品营养强化剂仅适用于以小麦粉为主要原料的产品）、菊粉中的一种或几种，以上原料经处理或不处理，添加生活饮用水，经配料、和面、熟化、压片、切条、悬挂干燥等工序加工而成的产品。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》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提供依据。

本标准中食品营养强化剂的使用应符合GB 14880的规定，根据国家卫健委《<食品营养强化剂使用标准>（GB14880-2012）问答》中第十七条的问答解释，鉴于不同食品原料本底所含的各种营养素含量差异性较大，所以本标准中所强化的营养素在终产品中的实际含量可能高于GB 14880规定的营养强化剂的使用量。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

想念食品股份有限公司