



412323S-2021



大流乡宜丽面条加工厂企业标准

Q/DYL 0001S-2021

挂面、花色挂面及面叶

2021-09-29 发布

2021-09-29 实施

大流乡宜丽面条加工厂 发布

前 言

本标准由大流乡宜丽面条加工厂提出并起草。

本标准主要起草人：谢胜利。

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、黑麦粉、荞麦粉、燕麦粉、青稞粉、藜麦粉、苡麦粉、玉米粉、大麦粉中的一种或几种为主要原料，辅以或不辅以大米粉、黑米粉、紫米粉、黍米粉、稷米粉、高粱粉、薏米（薏苡仁）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、小麦胚芽粉、紫薯粉、红薯粉、山药粉、豌豆纤维粉、鸡蛋粉或全蛋粉、西红柿（番茄）粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、芹菜粉、黄秋葵粉、西兰花粉、紫甘蓝粉、韭菜粉、芝麻叶粉、芦笋粉、荠菜粉、槐花粉、红枣粉、枸杞粉、火龙果粉、树莓粉、桑葚粉、山楂粉、沙棘果粉、香菇粉、猴头菇粉、黑木耳粉、魔芋粉、芝麻粉、芡实粉、茯苓粉、莲子粉、葛根粉、百合粉、罗汉果粉、桑叶粉、桔红粉、荷叶粉、菊苣粉、黄精粉、蒲公英粉、酸枣仁粉、玉竹粉、甘草粉、白扁豆粉、金银花粉、松花粉、螺旋藻（钝顶螺旋藻或极大螺旋藻）粉、蛹虫草粉、人参粉（人参为人工种植五年及五年以下）、玫瑰花粉（重瓣红玫瑰）中的一种或几种，添加或不添加食用盐、碳酸钠、木薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、谷朊粉、低聚果糖、低聚木糖、沙蒿胶（仅适用于花色挂面）、菊粉、亚硒酸钠中的一种或几种，加入生活饮用水，经调粉、和面、熟化、压延、成型、干燥、截断、包装加工而成的非即食挂面、花色挂面及面叶。

2 分类

根据原辅料、性状不同分为：

2.1 普通挂面

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，加入生活饮用水，经调粉、和面、熟化、压延、成型、干燥、截断、包装加工而成。

2.2 花色挂面

以小麦粉为主要原料，辅以黑麦粉、荞麦粉、燕麦粉、青稞粉、藜麦粉、苡麦粉、玉米粉、大麦粉、大米粉、黑米粉、紫米粉、黍米粉、稷米粉、高粱粉、薏米（薏苡仁）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、小麦胚芽粉、紫薯粉、红薯粉、山药粉、鸡蛋粉或全蛋粉、西红柿（番茄）粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、芹菜粉、黄秋葵粉、西兰花粉、紫甘蓝粉、韭菜粉、芝麻叶粉、芦笋粉、荠菜粉、槐花粉、红枣粉、枸杞粉、火龙果粉、树莓粉、桑葚粉、山楂粉、沙棘果粉、香菇粉、猴头菇粉、黑木耳粉、魔芋粉、芝麻粉、芡实粉、茯苓粉、莲子粉、葛根粉、百合粉、罗汉果粉、桑叶粉、桔红粉、荷叶粉、菊苣粉、黄精粉、蒲公英粉、酸枣仁粉、玉竹粉、甘草粉、白扁豆粉、金银花粉、松花粉、蛹虫草粉、螺旋藻（钝顶螺旋藻或极大螺旋藻）粉、人参粉（人参为人工种植五年及五年以下）、玫瑰花粉（重瓣红玫瑰）中的一种或几种，添加或不添加食用盐、碳酸钠、木薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、谷朊粉、低聚果糖、低聚木糖、沙蒿胶、菊粉、亚硒酸钠中的一种或几种，加入生活饮用水，经调粉、和面、熟化、压延、成型、干燥、截断、包装加工而成。

或以黑麦粉、荞麦粉、燕麦粉、青稞粉、藜麦粉、苡麦粉、玉米粉中的一种或几种为主要原料，加入小麦粉、大麦粉、大米粉、黑米粉、紫米粉、黍米粉、稷米粉、高粱粉、薏米（薏苡仁）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、小麦胚芽粉、紫薯粉、红薯粉、山药粉、鸡蛋粉或全蛋粉、西红柿（番茄）粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、芹菜粉、黄秋葵粉、西兰花粉、紫甘蓝粉、韭菜粉、芝麻叶粉、芦笋粉、荠菜粉、槐花粉、红枣粉、枸杞粉、火龙果粉、树莓粉、桑葚粉、山楂粉、沙棘果粉、香菇粉、猴头菇粉、黑木耳粉、魔芋粉、芝麻粉、芡实粉、茯苓粉、莲子粉、葛根粉、百合粉、罗汉果粉、桑叶粉、桔红粉、荷叶粉、菊苣粉、黄精粉、蒲公英粉、酸枣仁粉、玉竹粉、甘草粉、白扁豆粉、金银花粉、松花粉、蛹虫草粉、螺旋藻（钝顶螺旋藻或极大螺旋藻）粉、人参粉（人参为人工种植五年及五年以下）、玫瑰花粉（重瓣红玫瑰）中的一种或几种，添加或不添加食用盐、碳酸钠、木薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、谷朊粉、低聚果糖、低聚木糖、沙蒿胶、菊粉、亚硒酸钠中的一种或几种，加入生活饮用水，经调粉、和面、熟化、压延、成型、干燥、截断、包装加工而成。

2.3 面叶

以小麦粉为主要原料，辅以黑麦粉、荞麦粉、燕麦粉、青稞粉、藜麦粉、苡麦粉、玉米粉、大麦粉、大米粉、黑米粉、紫米粉、黍米粉、稷米粉、高粱粉、薏米（薏苡仁）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、小麦胚芽粉、紫薯粉、红薯粉、山药粉、鸡蛋粉或全蛋粉、西红柿（番茄）粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、芹菜粉、黄秋葵粉、西兰花粉、紫甘蓝粉、韭菜粉、芝麻叶粉、芦笋粉、荠菜粉、槐花粉、红枣粉、枸杞粉、火龙果粉、树莓粉、桑葚粉、山楂粉、沙棘果粉、香菇粉、猴头菇粉、黑木耳粉、魔芋粉、芝麻粉、芡实粉、茯苓粉、莲子粉、葛根粉、百合粉、罗汉果粉、桑叶粉、桔红粉、荷叶粉、菊苣粉、黄精粉、蒲公英粉、酸枣仁粉、玉竹粉、甘草粉、白扁豆粉、金银花粉、松花粉、蛹虫草粉、螺旋藻（钝顶螺旋藻或极大螺旋藻）粉、人参粉（人参为人工种植五年及五年以下）、玫瑰花粉（重瓣红玫瑰）中的一种或几种，添加或不添加食用盐、碳酸钠、木薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、谷朊粉、低聚果糖、低聚木糖、菊粉、亚硒酸钠中的一种或几种，加入生活饮用水，经调粉、和面、熟化、压延、成型、干燥、截断、包装加工而成。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 小麦粉、黑麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

3.1.2 荞麦粉、燕麦粉、青稞粉、藜麦粉、苡麦粉、玉米粉、大麦粉、大米粉、黑米粉、紫米粉、黍米粉、稷米粉、高粱粉、薏米（薏苡仁）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、小麦胚芽粉、紫薯粉、红薯粉、山药粉应符合 GB 2715 的规定。

3.1.3 豌豆纤维粉应符合 QB/T 5028 的规定。

3.1.4 鸡蛋粉、全蛋粉应符合 GB 2749 的规定。

3.1.5 西红柿（番茄）粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、芹菜粉、黄秋葵粉、西兰花粉、紫甘蓝粉、韭菜粉、芝麻叶粉、芦笋粉、荠菜粉、槐花粉、红枣粉、枸杞粉、火龙果粉、树莓粉、桑葚粉、山楂粉、沙棘果粉应符合 NY/T 1884 的规定。

3.1.6 香菇粉、猴头菇粉、黑木耳粉应符合 GB 7096 的规定。

3.1.7 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

3.1.8 芝麻粉应符合 GB 19300 的规定。

3.1.9 芡实粉、茯苓粉、莲子粉、葛根粉、百合粉、罗汉果粉、桑叶粉、桔红粉、荷叶粉、菊苣粉、黄精粉、蒲公英粉、酸枣仁粉、玉竹粉、甘草粉、白扁豆粉应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

3.1.10 金银花（金银花粉所用原料）应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

3.1.11 松花粉应符合 GB 31636 的规定。

3.1.12 螺旋藻（钝顶螺旋藻或极大螺旋藻）粉应符合 GB/T 16919 的规定。

3.1.13 蛹虫草（蛹虫草粉所用原料）应符合原卫生部公告 2009 年第 3 号《关于批准蛹虫草为新资源食品的公告》的规定。

3.1.14 人参（人参为人工种植五年及五年以下）（人参粉所用原料）应符合原卫生部公告 2012 年第 17 号《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》的规定。

3.1.15 玫瑰花（重瓣红玫瑰）（玫瑰花粉所用原料）应符合原卫生部公告 2010 年第 3 号《关于批准 DHA 藻油等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》的规定。

3.1.16 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

3.1.17 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

3.1.18 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

3.1.19 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

3.1.20 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

3.1.21 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

3.1.22 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。

3.1.23 低聚木糖应符合 GB/T 35545 的规定。

3.1.24 沙蒿胶应符合 GB 1886.70 的规定。

3.1.25 菊粉应符合原卫生部公告 2009 年第 5 号《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告》的规定。

3.1.26 亚硒酸钠应符合 GB 1903.9 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	条状或片状	取适量样品，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，煮熟后，以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味，煮熟后口感不粘，不牙碜	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

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
水分, g/100g	≤ 14.5	GB 5009.3
酸度, mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
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	≤ 0.15	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
展青霉素, μg/kg	≤ 20 (仅适用于添加山楂粉的产品)	GB 5009.185
硒 (以 Se 计), μg/kg	140~280 (仅适用于添加亚硒酸钠的产品)	GB 5009.93
注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		

3.4 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。

3.5 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

3.6 其他要求

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，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）、烹调损失率（仅限普通挂面、花色挂面）。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、黑麦粉、荞麦粉、燕麦粉、青稞粉、藜麦粉、莜麦粉、玉米粉、大麦粉中的一种或几种为主要原料，辅以或不辅以大米粉、黑米粉、紫米粉、黍米粉、稷米粉、高粱粉、薏米（薏苡仁）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、小麦胚芽粉、紫薯粉、红薯粉、山药粉、豌豆纤维粉、鸡蛋粉或全蛋粉、西红柿（番茄）粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、芹菜粉、黄秋葵粉、西兰花粉、紫甘蓝粉、韭菜粉、芝麻叶粉、芦笋粉、荠菜粉、槐花粉、红枣粉、枸杞粉、火龙果粉、树莓粉、桑葚粉、山楂粉、沙棘果粉、香菇粉、猴头菇粉、黑木耳粉、魔芋粉、芝麻粉、芡实粉、茯苓粉、莲子粉、葛根粉、百合粉、罗汉果粉、桑叶粉、桔红粉、荷叶粉、菊苣粉、黄精粉、蒲公英粉、酸枣仁粉、玉竹粉、甘草粉、白扁豆粉、金银花粉、松花粉、螺旋藻（钝顶螺旋藻或极大螺旋藻）粉、蛹虫草粉、人参粉（人参为人工种植五年及五年以下）、玫瑰花粉（重瓣红玫瑰）中的一种或几种，添加或不添加食用盐、碳酸钠、木薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、谷朊粉、低聚果糖、低聚木糖、沙蒿胶（仅适用于花色挂面）、菊粉、亚硒酸钠中的一种或几种，加入生活饮用水，经调粉、和面、熟化、压延、成型、干燥、截断、包装加工而成的非即食挂面、花色挂面及面叶。

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》的有关规定制定本企业标准，为组织生产、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。

大流乡宜丽面条加工厂

QB