



413104S-2022



焦作市麦乡食品有限公司企业标准

Q/JMX 0004S-2022

调味挂面

2022-11-11 发布

2022-11-11 实施

焦作市麦乡食品有限公司 发布

前 言

本标准由焦作市麦乡食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：田三杰。

H N

Q B

调味挂面

1 范围

本标准规定了调味挂面的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以普通挂面、花色挂面中的一种搭配外购的相关风味的调味包【固态复合调味料包、半固态复合调味料包、液态复合调味料包、水产调味品料包、脱水蔬菜包】中的一种或几种，组合包装而成的非即食产品。

普通挂面：以小麦粉、黑小麦粉、全麦粉、黑全麦粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠、黄原胶、栀子黄中的一种或几种，经加水和面、熟化、压延、切条、烘干、切断、称量加工而成的产品。

花色挂面：以小麦粉、黑小麦粉、全麦粉、黑全麦粉、荞麦粉中的一种或几种为主要原料，添加魔芋精粉、（食用）玉米淀粉、（食用）小麦淀粉、（食用）马铃薯淀粉（土豆淀粉）、谷朊粉、食叶草粉、红豆粉、白眉豆粉、鹰嘴豆粉、豇豆粉、黑米粉、大麦粉、红小豆粉（赤小豆粉）、紫米粉、腰豆粉、扁豆粉、燕麦粉、青稞粉、莜麦粉、核桃粉、亚麻籽粉、黑芝麻粉、花生粉、海带粉、紫菜粉、莲藕粉、雪藕粉、番茄粉、小米粉、蛋黄粉、鸡蛋粉（鸡全蛋粉）、荞麦粉、苦荞粉、甜荞粉、玉米粉、苦瓜粉、火龙果粉、茯苓粉、羊肚菌粉、香菇粉、蘑菇粉（双孢蘑菇粉）、猴头菇粉、平菇粉、草菇粉、鸡腿菇粉、花菇粉、胡萝卜粉、菠菜粉、南瓜粉、红薯粉、马铃薯粉、紫薯粉、魔芋粉、香芋粉、葛根粉、山药粉、铁棍山药粉、薏米粉、薏米（磨粉）、绿茶粉、红茶粉、白茶粉、小麦胚粉、黑小麦粉、全麦粉、黑全麦粉、大豆膳食纤维粉、藜麦粉、抹茶、高粱粉、红枣粉、红枣（磨粉）、绿豆粉、绿豆（磨粉）、黄豆粉、黄豆（磨粉）、蒲公英粉、百合粉、金银花粉、大麦苗粉（大麦若叶青汁粉）、菊粉、大豆肽粉（大豆蛋白肽粉）、人参粉（人工种植5年及5年以下）、蛋白核小球藻、辣木叶粉、猪肝粉、牛肉粉、粳米粉、糙米粉、药食同源粉[桑葚粉、桑葚（粉碎）、火麻仁粉、代代花粉、玉竹粉、玉竹（粉碎）、白果粉、决明子粉、决明子（粉碎）、杏仁（甜、苦）粉、沙棘粉、沙棘（粉碎）、牡蛎粉、芡实粉、栀子粉、栀子（粉碎）、枸杞粉、生姜粉、桑叶粉、桑叶（粉碎）、莲子粉、紫苏粉、紫苏（粉碎）、紫苏籽粉、荷叶粉、荷叶（粉碎）中的一种或几种]、玫瑰花（重瓣红玫瑰）粉、玫瑰花（重瓣红玫瑰）（粉碎）、竹荪粉、松露粉、新鲜蔬菜(原)浆或水果(原)浆或食用菌(原)浆[番茄、芹菜、胡萝卜、菠菜、食叶草、双孢蘑菇、羊肚菌、鸡腿菇、平菇、白蘑菇、香菇、铁棍山药、怀山药、火龙果中的一种或多种经打浆]、鲜鸡蛋液（鸡蛋经打液）、蒲公英(原)浆（蒲公英经打浆）、食品营养强化剂[钙（来源：乳酸钙或碳酸钙）、铁（来源：焦磷酸铁）、锌（来源：葡萄糖酸锌）、维生素 B₁（来源：盐酸硫胺素）、维生素 B₂（来源：核黄素）中的一种或几种]、海苔粉、海参粉中的一种或几种，添加或不添加食用盐、碳酸钠、黄原胶、栀子黄（不适用于以荞麦粉为主要原料的产品）、亚麻籽胶（不适用于以荞麦粉为主要原料的产品）中的一种或几种，经加水或不加水和面、熟化、压延、切条、烘干、切断、称量加工而成的产品。

调味挂面分为：普通调味挂面和花色调味挂面

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 全麦粉、黑全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.6 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.7 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.8 亚麻籽胶应符合 GB 1886.175 的规定。
- 2.1.9 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.10 黑小麦粉、荞麦粉、红豆粉、白眉豆粉、鹰嘴豆粉、豇豆粉、黑米粉、大麦粉、红小豆粉（赤小豆粉）、紫米粉、腰豆粉、扁豆粉、燕麦粉、青稞粉、莜麦粉、小米粉、苦荞粉、甜荞粉、薏米粉、薏米、藜麦粉、高粱粉、绿豆粉、黄豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 （食用）玉米淀粉、（食用）小麦淀粉、（食用）马铃薯淀粉（土豆淀粉）应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.12 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.13 核桃粉、亚麻籽粉、黑芝麻粉、花生粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.14 海带粉、紫菜粉、海苔粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.15 莲藕粉、雪藕粉、番茄粉、苦瓜粉、火龙果粉、南瓜粉、红枣粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.16 蛋黄粉、鸡蛋粉（鸡全蛋粉）、鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.17 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.18 羊肚菌粉、香菇粉、蘑菇粉（双孢蘑菇粉）、猴头菇粉、平菇粉、草菇粉、鸡腿菇粉、花菇粉、竹荪粉、松露粉、双孢蘑菇、羊肚菌、鸡腿菇、平菇、白蘑菇、香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.19 胡萝卜粉应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.20 菠菜粉应符合 NY/T 960 的规定。
- 2.1.21 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.22 绿茶粉、红茶粉、白茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.23 小麦胚粉应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.24 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.25 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.26 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。

- 2.1.27 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.28 抹茶应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.29 大豆肽粉（大豆蛋白肽粉）应符合 GB/T 22492 的规定。
- 2.1.30 茯苓粉、蒲公英粉、百合粉、金银花粉、大麦苗粉（大麦若叶青汁粉）、番茄、芹菜、胡萝卜、菠菜、火龙果应无污染、卫生，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.31 红薯粉、马铃薯粉、紫薯粉、魔芋粉、香芋粉、山药粉、铁棍山药粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.32 猪肝粉、牛肉粉应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.33 粳米粉、糙米粉应符合 LS/T 3302 的规定。
- 2.1.34 玫瑰花（重瓣红玫瑰）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）粉中所使用的玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合原卫生部 2010 年第 3 号《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》的规定。
- 2.1.35 食叶草、食叶草粉中所使用的食叶草应符合国家卫生健康委 2021 年第 9 号《关于食叶草等 15 种“三新食品”的公告》的规定。
- 2.1.36 蛋白核小球藻、辣木叶粉中所使用的辣木叶应符合原卫生部公告 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。
- 2.1.37 人参粉（人工种植 5 年及 5 年以下）中所使用的人参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。
- 2.1.38 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。
- 2.1.39 铁棍山药、怀山药应清洁卫生、无污染、无腐烂，应符合 GB 2762、GB 2763 和 GB/T 20351 的规定。
- 2.1.40 蒲公英、药食同源粉所用原料应符合《中华人民共和国药典》（2020 版）一部的规定。
- 2.1.41 乳酸钙应符合 GB 1886.21 的规定。
- 2.1.42 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.43 焦磷酸铁应符合 GB 1903.16 的规定。
- 2.1.44 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.45 维生素 B₁ 应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.46 维生素 B₂ 应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.47 海参粉应符合 SC/T 3310 的规定。
- 2.1.48 固态复合调味料包、半固态复合调味料包、液态复合调味料包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.49 脱水蔬菜包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.50 水产调味品料包应符合 GB 10133 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	具有本品应有的性状	从样品中取出一份，置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，用温开水漱口，熟制后，品尝其滋味。
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

2.3.1 挂面理化指标应符合表 2 的规定。

表2 挂面理化指标

项 目		指 标		检验方法
		普通挂面	花色挂面	
水分, %	≤	14.0		GB 5009.3
酸度 ^a , mL/10g	≤	4.0		GB 5009.239
自然断条率, %	≤	5.0	10.0	GB/T 40636
熟断条率, %	≤	5.0	10.0	GB/T 40636
烹调损失率, %	≤	10.0	20.0	GB/T 40636
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.19		GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤	5.0		GB 5009.22
栀子黄 ^b , g/kg	≤	0.3		GB 5009.149
肽含量 ^c （以干基计），g/100g	≥	-	0.5	GB/T 22492 附录B
钙 ^d （以Ca计），mg/kg	-	-	1600~3200	GB 5009.92
铁 ^d （以Fe计），mg/kg	-	-	14~26	GB 5009.90
锌 ^d （以Zn计），mg/kg	-	-	10~40	GB 5009.14
维生素B ₁ ^d , mg/kg	-	-	3~5	GB 5009.84
维生素B ₂ ^d , mg/kg	-	-	3~5	GB 5009.85

注1：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；

注2：a酸度指标不适用于添加番茄粉、番茄（原）浆的产品的检验；

注3：b仅适于添加栀子黄的产品的检验；

注4：c仅适于添加大豆肽粉的产品的检验；

注5：d仅适于添加该食品营养强化剂的产品的检验。

2.3.2 调味包理化指标应符合表 3 的规定。

表 3 调味包理化指标

项 目	指 标	检验方法
无机砷（以As计），mg/kg	≤ 0.1 ^c	GB 5009.11
	0.5 ^b	
*铅（以Pb计） ^a ，mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
甲基汞（以Hg计） ^d ，mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定； a铅指标仅适用于各调料包的混合检验； b仅限于水产调味品料包（鱼类调味品除外）的检验； c不适用于水产调味品料包（鱼类调味品除外）的检验； d仅适用于水产调味品料包的产品检验。		

2.4 微生物限量

水产调味品、即食类固态复合调味料包、半固态复合调味料包、液态复合调味料包微生物限量应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b ，CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群 ^b ，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
副溶血性弧菌 ^b ，MPN/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.7
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
沙门氏菌，/25g	5	0	0	-	GB 4789.4
注： ^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 ^b 仅限于水产调味品料包的产品检验。					

2.5 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。

2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定，外购料包中食品添加剂的使用也应符合 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。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分（仅适用于挂面的检验）、酸度[仅适用于挂面的检验，不适用于挂面中添加番茄粉、番茄（原）浆的产品的检验]、自然断条率（仅适用于挂面的检验）、熟断条率（仅适用于挂面的检验）、烹调损失率（仅适用于挂面的检验）。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以普通挂面、花色挂面中的一种搭配外购的相关风味的调味包【固态复合调味料包、半固态复合调味料包、液态复合调味料包、水产调味品料包、脱水蔬菜包】中的一种或几种，组合包装而成的非即食产品。

普通挂面：以小麦粉、黑小麦粉、全麦粉、黑全麦粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠、黄原胶、栀子黄中的一种或几种，经加水和面、熟化、压延、切条、烘干、切断、称量加工而成的产品。

花色挂面：以小麦粉、黑小麦粉、全麦粉、黑全麦粉、荞麦粉中的一种或几种为主要原料，添加魔芋精粉、（食用）玉米淀粉、（食用）小麦淀粉、（食用）马铃薯淀粉（土豆淀粉）、谷朊粉、食叶草粉、红豆粉、白眉豆粉、鹰嘴豆粉、豇豆粉、黑米粉、大麦粉、红小豆粉（赤小豆粉）、紫米粉、腰豆粉、扁豆粉、燕麦粉、青稞粉、苡麦粉、核桃粉、亚麻籽粉、黑芝麻粉、花生粉、海带粉、紫菜粉、莲藕粉、雪藕粉、番茄粉、小米粉、蛋黄粉、鸡蛋粉（鸡全蛋粉）、荞麦粉、苦荞粉、甜荞粉、玉米粉、苦瓜粉、火龙果粉、茯苓粉、羊肚菌粉、香菇粉、蘑菇粉（双孢蘑菇粉）、猴头菇粉、平菇粉、草菇粉、鸡腿菇粉、花菇粉、胡萝卜粉、菠菜粉、南瓜粉、红薯粉、马铃薯粉、紫薯粉、魔芋粉、香芋粉、葛根粉、山药粉、铁棍山药粉、薏米粉、薏米（磨粉）、绿茶粉、红茶粉、白茶粉、小麦胚粉、黑小麦粉、全麦粉、黑全麦粉、大豆膳食纤维粉、藜麦粉、抹茶、高粱粉、红枣粉、红枣（磨粉）、绿豆粉、绿豆（磨粉）、黄豆粉、黄豆（磨粉）、蒲公英粉、百合粉、金银花粉、大麦苗粉（大麦若叶青汁粉）、菊粉、大豆肽粉（大豆蛋白肽粉）、人参粉（人工种植5年及5年以下）、蛋白核小球藻、辣木叶粉、猪肝粉、牛肉粉、粳米粉、糙米粉、药食同源粉[桑葚粉、桑葚（粉碎）、火麻仁粉、代代花粉、玉竹粉、玉竹（粉碎）、白果粉、决明子粉、决明子（粉碎）、杏仁（甜、苦）粉、沙棘粉、沙棘（粉碎）、牡蛎粉、芡实粉、栀子粉、栀子（粉碎）、枸杞粉、生姜粉、桑叶粉、桑叶（粉碎）、莲子粉、紫苏粉、紫苏（粉碎）、紫苏籽粉、荷叶粉、荷叶（粉碎）中的一种或几种]、玫瑰花（重瓣红玫瑰）粉、玫瑰花（重瓣红玫瑰）（粉碎）、竹荪粉、松露粉、新鲜蔬菜（原）浆或水果（原）浆或食用菌（原）浆[番茄、芹菜、胡萝卜、菠菜、食叶草、双孢蘑菇、羊肚菌、鸡腿菇、平菇、白蘑菇、香菇、铁棍山药、怀山药、火龙果中的一种或多种经打浆]、鲜鸡蛋液（鸡蛋经打液）、蒲公英（原）浆（蒲公英经打浆）、食品营养强化剂[钙（来源：乳酸钙或碳酸钙）、铁（来源：焦磷酸铁）、锌（来源：葡萄糖酸锌）、维生素 B₁（来源：盐酸硫胺素）、维生素 B₂（来源：核黄素）中的一种或几种]、海苔粉、海参粉中的一种或几种，添加或不添加食用盐、碳酸钠、黄原胶、栀子黄（不适用于以荞麦粉为主要原料的产品）、亚麻籽胶（不适用于以荞麦粉为主要原料的产品）中的一种或几种，经加水或不加水和面、熟化、压延、切条、烘干、切断、称量加工而成的产品。

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》的有关规定，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。