



410212S-2022



河南诚实人实业集团有限责任公司企业标准

Q/HCS 0001S-2022

挂面及花色挂面

2022-01-21 发布

2022-01-21 实施

河南诚实人实业集团有限责任公司 发布

前 言

本标准由河南诚实人实业集团有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：张登立、郑勋、李莉、苑玉娟。

本标准自发布实施之日起替代 Q/HCS 0001S-2019（备案号：411250S-2019）。

H N

Q B

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。

本标准适用于以挂面或花色挂面附加或不附加外购的调料粉包、调味酱包、调味油包、菜包、风味包（酱腌菜包），经包装而成的非即食挂面及花色挂面。

挂面是以小麦粉为原料，添加水、食用盐（或不添加）、碳酸钠（或不添加）经和面、熟化、压延、切条、烘干、截断、计量、包装而成。

花色挂面是以小麦粉、黑小麦粉、全麦粉、荞麦粉、燕麦粉、玉米粉、绿豆（磨粉）、大豆（磨粉）、高粱（磨粉）、小米（磨粉）中的一种或多种为主要原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠中的一种或几种，添加鸡蛋粉、黑米粉、藜麦粉、黑豆（磨粉）、薏米（磨粉）、小麦膳食纤维粉、小麦麸皮粉、小麦胚粉、黄秋葵粉、桑叶粉、青稞粉、莜麦粉、食用木薯淀粉、食用玉米淀粉、芡实粉、茯苓粉、莲子粉、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、胡萝卜粉、西红柿粉、菠菜粉、西兰花粉、芹菜（挑选、打浆）、香菇粉、山药粉、南瓜粉、葛根粉、鳕鱼粉、三文鱼粉、蛋白核小球藻粉、菊粉、大豆肽粉、小麦低聚肽粉、辣木叶粉、小麦蛋白粉、大豆蛋白粉、虾粉、杜仲雄花中的一种或几种，添加或不添加营养强化剂（仅限用于以小麦粉为主要原料的产品）[碳酸钙、焦磷酸铁、葡萄糖酸锌、维生素 B₁（盐酸硫胺素）、维生素 B₂（核黄素）、烟酸中的一种或几种]、栀子黄（仅限用于以小麦粉为主要原料的产品）中的一种或几种，经和面、熟化、压延、切条、烘干、截断、计量、包装而成。

调味粉包是以食用盐、味精、白砂糖、鸡粉调味料、鸡精调味料、食用香精、酵母抽提物、麦芽糊精、5'-呈味核苷酸二钠、瓜尔胶、琥珀酸二钠、辣椒、白胡椒粉、姜粉、蒜粉、大蒜油、花椒粉、八角、胡椒、孜然、海鲜粉调味料、虾粉、柠檬酸、L-苹果酸、全脂奶粉、麦芽糊精中的几种或多种制成的含两种或两种以上调味料。

调味酱包以棕榈油、大豆油、菜籽油、芝麻油、牛油、花椒精油、鸡肉、牛肉、羊肉、生姜、洋葱、葱、大蒜、芝麻、辣椒、白胡椒粉、姜粉、蒜粉、花椒粉、八角、胡椒、孜然、泡椒、酸菜、香菇、酱油、食醋、辣椒酱、番茄调味酱、黄豆酱、甜面酱、虾酱、虾粉、芝麻酱、花生酱、鸡粉调味料、鸡精调味料、牛肉香精、辣椒红、维生素 E、食用盐、白砂糖、味精、酵母抽提物、蚝油、5'-呈味核苷酸二钠、三氯蔗糖、玉米淀粉、柠檬酸、乳酸、L-苹果酸、焦糖色、麦芽糊精、山梨酸钾中的几种或多种制成的含两种或两种以上调味料。

调味油包是以大豆油、菜籽油中的一种或两种为主要原料，添加辣椒、白芝麻、花椒粉、八角、桂皮、维生素 E、辣椒粉、食用盐、辣椒红中的几种或多种制成的含两种或两种以上调味料。

菜包以脱水香菜、脱水葱、脱水高丽菜、脱水木耳、脱水裙带菜、脱水蒜苗、脱水姜片、脱水青豆、脱水洋葱片、脱水蒜片、脱水芝麻叶、脱水萝卜粒中的一种或几种为主要原料，添加炒芝麻、大豆蛋白粉、豆腐皮、豆腐干、脱水辣椒、脱水鸡肉、脱水牛肉、脱水羊肉、脱水虾皮、脱水海带、黄豆、海苔片、花生中的几种或多种制成的非即食产品。

风味包（酱腌菜包）以大白菜、萝卜、豆角、莲藕、竹笋、雪菜、芝麻叶、芽菜中的一种或几种为主要原料，添加水、麦芽糖、大蒜、洋葱、葱、生姜、白砂糖、食用盐、食醋、大豆油、芝麻油、辣椒、豆瓣酱、牛油、海带、辣椒油、芝麻、花椒、胡椒、八角、桂皮、小茴香、丁香、白芷、黄原胶、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、辣椒红、山梨酸钾、三氯蔗糖中的几种或多种制成。

根据原料不同分为：挂面、花色挂面、调味挂面。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355、GB/T 8607 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 荞麦粉应符合 GB/T 35028 的规定。
- 2.1.5 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 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、菠菜粉、西红柿粉、胡萝卜粉、西兰花粉、南瓜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.7 鸡蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.8 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.10 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.11 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.12 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.13 焦磷酸铁应符合 GB 1903.16 的规定。
- 2.1.14 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.15 维生素 B₁（盐酸硫胺素）应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.16 维生素 B₂（核黄素）应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.17 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.18 燕麦粉应符合 NY/T 892 的规定。
- 2.1.19 小麦蛋白粉应符合 GB/T 21924 的规定。

- 2.1.20 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.21 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.22 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.23 芹菜应符合 NY/T 580 的规定。
- 2.1.24 高粱应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.25 鳕鱼粉、三文鱼粉、虾粉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.26 山药粉、藜麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.27 调料粉包、调味酱包、调味油包、菜包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.28 风味包（酱腌菜）应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.29 蛋白核小球藻粉、辣木叶粉应符合原卫生部公告 2012 年第 19 号的规定。
- 2.1.30 菊粉应符合原卫生部公告 2009 年第 5 号的规定。
- 2.1.31 大豆肽粉应符合 GB/T 22492 的规定。
- 2.1.32 小麦低聚肽粉应符合 QB/T 5298 的规定。
- 2.1.33 黑豆、薏米、黑小麦粉、青稞粉、黑米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.34 小麦麸皮粉应符合 NY/T 3218 的规定。
- 2.1.35 小麦胚粉应符合 LS/T 3210 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.36 黄秋葵粉应符合 NY/T 1393 的规定。
- 2.1.37 莜麦粉应符合 GB/T 13360 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.38 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.39 芡实粉、茯苓粉、莲子粉、桑叶粉应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.40 全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.41 小麦膳食纤维粉应符合 QB/T 5028 的规定。
- 2.1.42 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.43 食用木薯淀粉应符合 NY/T 875 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.44 杜仲雄花应符合《卫生部公告 2014 年第 6 号》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	具有产品应有的性状	从样品中取出适量产品，倒入洁净的白瓷盘内，观察其外观、色泽，嗅其气味，按照食用方法煮熟，
色泽	具有各产品应有色泽	
气、滋味	具有各产品应有气味、滋味，无其它异味	

烹调性	煮熟后口感不粘，不牙碜，柔软爽口	品尝其滋味，并检查有无外来杂质，检查其烹调性。
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

挂面理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分，%	≤ 13.5	GB 5009.3
酸度，mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
自然断条率，%	≤ 5.0	LS/T 3212
熟断条率，%	≤ 5.0	LS/T 3212
烹调损失率，%	≤ 10.0	LS/T 3212
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*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
钙 ^a （以 Ca 计），mg/kg	1600~3200	GB 5009.92
铁 ^a （以 Fe 计），mg/kg	14~26	GB 5009.90
锌 ^a （以 Zn 计），mg/kg	10~40	GB 5009.14
维生素 B ₁ ^a ，mg/kg	3~5	GB 5009.84
维生素 B ₂ ^a ，mg/kg	3~5	GB 5009.85
烟酸 ^a ，mg/kg	40~50	GB 5009.89
栀子黄 ^b ，g/kg	≤ 0.3	GB 5009.149
甲基汞 ^c （以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅适用于营养强化挂面。 b 仅适用于添加栀子黄的产品检测。 c 仅适用于添加动物性水产产品的产品检测。		

调味粉包、调味酱包、调味油包、菜包、风味包（酱腌菜包）理化指标应符合表 3 的规定。

表 3

项目	指标					检验方法
	调味粉包	调味酱包	调味油包	菜包	风味包 （酱腌菜包）	
水分，%	≤ 10.0	/	/	8.0	/	GB 5009.3

食用盐（以氯化钠计），%	≤	55.0	25.0	/	/	25.0	GB 5009.44
总酸（以乳酸计），%	≤	/	/	/	/	2	GB 12456
总氮（以 N 计），g/100g	≥	0.5	/	/	/	/	GB 5009.5
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤	/	5.0 ^a	5.0	/	/	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	/	0.25 ^a	0.25	/	/	GB 5009.227
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	/	0.5	/	/	0.5	GB 5009.28
三氯蔗糖，g/kg	≤	/	0.25	/	/	0.25	GB 22255
亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计），mg/kg	≤	/	/	/	/	20	GB 5009.33
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5					GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.8					GB 5009.12
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。							
a 仅适用于含油型调味酱包的产品检验。							

2.4微生物限量

调味粉包、调味酱包、调味油包、风味包（酱腌菜包）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，CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 第二法
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
微生物指标适用于所附调味料包的混合检验。					

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 生产加工过程中的卫生要求

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 GB2760 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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、酸度、自然断条率、熟断条率、烹调损失率、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

本标准适用于以挂面或花色挂面附加或不附加外购的调料粉包、调味酱包、调味油包、菜包、风味包（酱腌菜包），经包装而成的非即食挂面及花色挂面。

挂面是以小麦粉为原料，添加水、食用盐（或不添加）、碳酸钠（或不添加）经和面、熟化、压延、切条、烘干、截断、计量、包装而成。

花色挂面是以小麦粉、黑小麦粉、全麦粉、荞麦粉、燕麦粉、玉米粉、绿豆（磨粉）、大豆（磨粉）、高粱（磨粉）、小米（磨粉）中的一种或多种为主要原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠中的一种或几种，添加鸡蛋粉、黑米粉、藜麦粉、黑豆（磨粉）、薏米（磨粉）、小麦膳食纤维粉、小麦麸皮粉、小麦胚粉、黄秋葵粉、桑叶粉、青稞粉、莜麦粉、食用木薯淀粉、食用玉米淀粉、芡实粉、茯苓粉、莲子粉、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、胡萝卜粉、西红柿粉、菠菜粉、西兰花粉、芹菜（挑选、打浆）、香菇粉、山药粉、南瓜粉、葛根粉、鳕鱼粉、三文鱼粉、蛋白核小球藻粉、菊粉、大豆肽粉、小麦低聚肽粉、辣木叶粉、小麦蛋白粉、大豆蛋白粉、虾粉、杜仲雄花中的一种或几种，添加或不添加营养强化剂（仅限用于以小麦粉为主要原料的产品）[碳酸钙、焦磷酸铁、葡萄糖酸锌、维生素 B₁（盐酸硫胺素）、维生素 B₂（核黄素）、烟酸中的一种或几种]、栀子黄（仅限用于以小麦粉为主要原料的产品）中的一种或几种，经和面、熟化、压延、切条、烘干、截断、计量、包装而成。

调味粉包是以食用盐、味精、白砂糖、鸡粉调味料、鸡精调味料、食用香精、酵母抽提物、麦芽糊精、5'-呈味核苷酸二钠、瓜尔胶、琥珀酸二钠、辣椒、白胡椒粉、姜粉、蒜粉、大蒜油、花椒粉、八角、胡椒、孜然、海鲜粉调味料、虾粉、柠檬酸、L-苹果酸、全脂奶粉、麦芽糊精中的几种或多种制成的含两种或两种以上调味料。

调味酱包以棕榈油、大豆油、菜籽油、芝麻油、牛油、花椒精油、鸡肉、牛肉、羊肉、生姜、洋葱、葱、大蒜、芝麻、辣椒、白胡椒粉、姜粉、蒜粉、花椒粉、八角、胡椒、孜然、泡椒、酸菜、香菇、酱油、食醋、辣椒酱、番茄调味酱、黄豆酱、甜面酱、虾酱、虾粉、芝麻酱、花生酱、鸡粉调味料、鸡精调味料、牛肉香精、辣椒红、维生素 E、食用盐、白砂糖、味精、酵母抽提物、蚝油、5'-呈味核苷酸二钠、三氯蔗糖、玉米淀粉、柠檬酸、乳酸、L-苹果酸、焦糖色、麦芽糊精、山梨酸钾中的几种或多种制成的含两种或两种以上调味料。

调味油包是以大豆油、菜籽油中的一种或两种为主要原料，添加辣椒、白芝麻、花椒粉、八角、桂皮、维生素 E、辣椒粉、食用盐、辣椒红中的几种或多种制成的含两种或两种以上调味料。

菜包以脱水香菜、脱水葱、脱水高丽菜、脱水木耳、脱水裙带菜、脱水蒜苗、脱水姜片、脱水青豆、脱水洋葱片、脱水蒜片、脱水芝麻叶、脱水萝卜粒中的一种或几种为主要原料，添加炒芝麻、大豆蛋白粉、豆腐皮、豆腐干、脱水辣椒、脱水鸡肉、脱水牛肉、脱水羊肉、

脱水虾皮、脱水海带、黄豆、海苔片、花生中的几种或多种制成的非即食产品。

风味包（酱腌菜包）以大白菜、萝卜、豆角、莲藕、竹笋、雪菜、芝麻叶、芽菜中的一种或几种为主要原料，添加水、麦芽糖、大蒜、洋葱、葱、生姜、白砂糖、食用盐、食醋、大豆油、芝麻油、辣椒、豆瓣酱、牛油、海带、辣椒油、芝麻、花椒、胡椒、八角、桂皮、小茴香、丁香、白芷、黄原胶、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、辣椒红、山梨酸钾、三氯蔗糖中的几种或多种制成。

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，作为组织生产、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。

河南诚实人实业集团有限责任公司