

1.1.1.1.1.3



411234S-2022



永城市华宇面制品有限公司企业标准

Q/HYM 0001S-2022

花色挂面

2022-05-11 发布

2022-05-11 实施

永城市华宇面制品有限公司 发布

前 言

本标准由永城市华宇面制品有限公司提出。

本标准起草单位：永城市华宇面制品有限公司。

本标准主要起草人：刘申。

H N

Q B

花色挂面

1 范围

本标准规定了花色挂面的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以青稞粉、黑青稞粉、白青稞粉、燕麦粉、荞麦粉、苦荞粉、甜荞粉、莜麦粉、藜麦粉中的一种或几种为主要原料，添加小麦粉、紫小麦粉、黑小麦粉、红小麦粉、绿小麦粉、褐小麦粉、全麦粉、山药粉、淮山药粉、怀山药粉、小米粉、薏仁粉、高粱粉、鹰嘴豆粉、红豆粉、红扁豆粉、白扁豆粉、赤小豆粉、木豆粉、黄豆粉、大豆粉、竹豆粉、蚕豆粉、黑豆粉、豌豆粉、青豆粉、芸豆粉、豇豆粉、黑米粉、糙米（粉碎）、玄米（粉碎）、紫米粉、大米粉、粘米粉、小米（粉碎）、小黄米粉、大黄米粉、香米粉、红米粉、黍米粉、粟米粉、籼米粉、粳米粉、糯米粉、甘薯粉、马铃薯粉、木薯粉、红薯粉、紫薯粉、魔芋粉、香芋粉、芋头粉、土豆粉、芡实（粉碎）、莲子（粉碎）、玉米粉、荞麦粉、苦荞粉、甜荞粉、绿豆粉、小麦胚粉、青稞粉、黑青稞粉、大麦苗粉、小麦苗粉、紫小麦粉、黑小麦粉、全麦粉、（裸）大麦粉、燕麦粉、藜麦粉、莜麦粉、薏仁粉、高粱粉、鹰嘴豆粉、红豆粉、红扁豆粉、白扁豆粉、赤小豆粉、木豆粉、黄豆粉、大豆粉、竹豆粉、蚕豆粉、黑豆粉、豌豆粉、青豆粉、芸豆粉、豇豆粉、亚麻籽粉、核桃粉、板栗粉、杏仁粉、大豆膳食纤维粉、燕麦麸粉、小麦麸粉、小麦膳食纤维粉、米胚膳食纤维粉、稻米胚芽粉、黑米粉、糙米（粉碎）、玄米（粉碎）、紫米粉、大米粉、小米（粉碎）、小黄米粉、大黄米粉、香米粉、红米粉、黍米粉、粟米粉、籼米粉、粳米粉、糯米粉、甘薯粉、马铃薯粉、木薯粉、红薯粉、紫薯粉、魔芋粉、香芋粉、芋头粉、土豆粉、食用菌粉【香菇粉、银耳粉、黑木耳粉、蛹虫草粉、猴头菇粉、平菇粉、草菇粉、红菇粉、金针菇粉、灰树花粉、鸡腿菇粉、花菇粉、冬菇粉、姬松茸粉、竹荪粉中的一种或几种】、果蔬粉【菜豆粉、菠菜粉、紫甘蓝粉、南瓜粉、番茄粉、芹菜粉、胡萝卜粉、（红）甜菜粉、洋葱粉、茄子粉、黄瓜粉、冬瓜粉、白菜粉、黄花菜粉、蕨菜粉、豆角粉、苔菜粉、竹笋粉、莴笋粉、芦笋粉、黄秋葵粉、荠菜粉、油菜粉、花菜粉、芥菜粉、苋菜粉、四季豆粉、香椿嫩叶粉、结球甘蓝粉、大蒜粉、大葱粉、辣椒粉、芫荽粉、青梗菜粉、萝卜粉、萝卜叶粉、莲藕粉、苦瓜粉、香蕉粉、苹果粉、草莓粉、芒果粉、黄桃粉、菠萝粉、橙子粉、哈密瓜粉、蓝莓粉、樱桃粉、荔枝粉、葡萄粉、猕猴桃粉、梨粉、杏粉、无花果粉、酸梅粉、乌梅粉、桃粉、红枣粉、枸杞粉、黑果枸杞粉、山药粉、淮山药粉、怀山药粉中的一种或几种】、药食同源粉【玉竹（粉碎）、余甘子粉（粉碎）、葛根粉（粉碎）、芡实粉（粉碎）、莲子粉（粉碎）、茯苓粉（粉碎）、贡菊（粉碎）、桑叶（粉碎）、龙眼肉（桂圆）（粉碎）、百合（粉碎）、鸡内金（粉碎）、桑椹（粉碎）、黑芝麻（粉碎）、阿胶（粉碎）、山楂（粉碎）、黄精（粉碎）、蒲公英（粉碎）、荷叶（粉碎）、淡竹叶（粉碎）、金银花（粉碎）、甘草（粉碎）、罗汉果（粉碎）、乌梅（粉碎）、肉桂（粉碎）、佛手（粉碎）、沙棘（粉碎）、麦芽（粉碎）、栀子（粉碎）、胖大海（粉碎）、桔梗（粉碎）、菊苣（粉碎）、紫苏（粉碎）、酸枣仁（粉碎）、鲜芦根（打浆）、（干）姜（粉碎）、高良姜（粉碎）、鱼腥

草（粉碎）、薄荷（粉碎）、决明子（粉碎）、鲜白茅根（打浆）、丁香（粉碎）、八角茴香（粉碎）、刀豆（粉碎）、小茴香（粉碎）、马齿苋（粉碎）、火麻仁（粉碎）、白芷（粉碎）、白果（粉碎）、肉豆蔻（粉碎）、青果（粉碎）、砂仁（粉碎）、橘红（粉碎）、莱菔子（粉碎）、淡豆豉（粉碎）、覆盆子（粉碎）、木瓜（粉碎）中的一种或几种】、圆苞车前子壳（粉碎）、重瓣红玫瑰（粉碎）、奇亚籽（粉碎）、藻类制品粉【裙带菜粉、海带粉、紫菜粉、海苔粉中的一种或几种】、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）（粉碎）、代代花（粉碎）、茉莉花（粉碎）、槐花（粉碎）、辣木叶（粉碎）、绿茶粉、抹茶粉、鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉、大豆（分离）蛋白粉、食用螺旋藻粉（钝顶螺旋藻或极大螺旋藻）、菊粉中的一种或几种，添加或不添加食品营养强化剂【钙（来源：牛骨粉或柠檬酸钙或 L-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、L-赖氨酸（来源：L-盐酸赖氨酸）中的一种或几种】、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用盐、碳酸钠、谷朊粉、魔芋精粉、黄原胶、褐藻酸钠中的一种或几种，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、压延、切条、干燥、截断、称量、包装而成的花色挂面。

根据原料不同可分为：玉米（风味）挂面、玉米南瓜杂粮（风味）挂面、荞麦（风味）挂面、荞麦面、荞麦茯苓杂粮（风味）挂面、荞麦青稞（风味）挂面、绿豆（风味）挂面、绿豆葛根杂粮（风味）挂面、麦胚（风味）挂面、青稞（风味）挂面、燕麦（风味）挂面、藜麦（风味）挂面、藜麦山药杂粮（风味）挂面、红豆薏仁杂粮（风味）挂面、亚麻籽（风味）挂面、稻米胚芽面、红薯（风味）挂面、香菇（风味）挂面、菠菜（风味）挂面、核桃（风味）挂面、小米（风味）挂面、红枣小米（风味）挂面、红枣小米枸杞（风味）挂面、余甘子（风味）挂面、鸡蛋（风味）挂面、蛋黄（风味）挂面、蛋清（风味）挂面、高蛋白挂面、螺旋藻（风味）挂面、多谷物杂粮挂面、（多彩）蔬菜面、营养强化面、营养强化鸡蛋面、营养强化菠菜面、营养强化麦胚面、营养强化麦胚菠菜面、营养强化麦胚鸡蛋面、菊花（风味）挂面、绿茶（风味）挂面、抹茶（风味）挂面、麦胚（风味）复配全麦挂面、香菇（风味）复配全麦挂面、青稞（风味）复配全麦挂面、荞麦（风味）复配全麦挂面、青稞黑小麦挂面、青稞杂粮挂面、燕麦杂粮挂面、热干面挂面、紫薯（风味）杂粮挂面、红豆（风味）杂粮挂面、紫麦杂粮（风味）挂面、紫麦红豆（杂粮）挂面、山药红枣（风味）挂面、红枣山药（风味）挂面、杂粮挂面、苦荞黑小麦挂面、苦荞青稞挂面、苦荞黑青稞挂面、苦荞复配燕麦挂面、苦荞全麦挂面、复合多谷物挂面、黑小麦苦荞挂面、黑小麦荞麦挂面。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 小麦粉、紫小麦粉、黑小麦粉、红小麦粉、绿小麦粉、褐小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

- 2.1.2 绿豆粉、藜麦粉、薏仁粉、高粱粉、黑米粉、紫米粉、红米粉、粘米粉、鹰嘴豆粉、红豆粉、红扁豆粉、白扁豆粉、赤小豆粉、木豆粉、黄豆粉、竹豆粉、蚕豆粉、黑豆粉、豌豆粉、青豆粉、芸豆粉、豇豆粉、大豆粉、小黄米粉、大米粉、大黄米粉、香米粉、黍米粉、粟米粉、粳米粉、粳米粉应符合GB 2715 的规定。
- 2.1.3 青稞粉、白青稞粉、黑青稞粉、（裸）大麦粉应符合 NY/T 891 的规定。
- 2.1.4 全麦粉应符合 LS/T 3244 的规定。
- 2.1.5 荞麦粉、苦荞粉、甜荞粉应符合 GB/T 35028 的规定。
- 2.1.6 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.7 小麦胚粉应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.8 燕麦粉应符合 NY/T 892 的规定。
- 2.1.9 亚麻籽粉、核桃粉、板栗粉、杏仁粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.10 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.11 燕麦麸粉应符合 LS/T 3302 的规定。
- 2.1.12 米胚膳食纤维粉、小麦膳食纤维粉应符合 QB/T 5028 的规定。
- 2.1.13 小米应符合 GB/T 11766 的规定。
- 2.1.14 红薯粉、紫薯粉、山药粉、淮山药粉、怀山药粉、甘薯粉、马铃薯粉、木薯粉、香芋粉、芋头粉、土豆粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.15 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.16 食用菌粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.17 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.18 小米粉、小麦麸粉、稻米胚芽粉应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.19 药食同源粉所用原料应符合《中华人民共和国药典》（2020 版）的规定。
- 2.1.20 绿茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.21 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.22 鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.23 大豆(分离)蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.24 食用螺旋藻粉应符合 GB/T 16919 和 GB 19643 的规定。
- 2.1.25 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。
- 2.1.26 牛骨粉应符合 GB 1903.19 的规定。
- 2.1.27 柠檬酸钙应符合 GB 1903.14 的规定。
- 2.1.28 焦磷酸铁应符合 GB 1903.16 的规定。
- 2.1.29 乳酸锌应符合 GB 1903.11 的规定。

- 2.1.30 L-乳酸钙应符合 GB 25555 的规定。
- 2.1.31 乳酸亚铁应符合 GB 1903.47 的规定。
- 2.1.32 亚硒酸钠应符合 GB 1903.9 的规定。
- 2.1.33 维生素 B₁应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.34 维生素 B₂应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.35 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.36 L-赖氨酸（来源：L-盐酸赖氨酸）应符合 GB 1903.1 的规定。
- 2.1.37 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.38 食用木薯淀粉应符合 NY/T 875 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.39 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.40 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.41 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.42 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.43 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.44 褐藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.45 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.46 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.47 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.48 硫酸亚铁应符合 GB 29211 的规定。
- 2.1.49 富硒食用菌粉应符合 GB 1903.22 的规定。
- 2.1.50 硒蛋白应符合 GB 1903.28 的规定。
- 2.1.51 大麦苗粉、小麦苗粉应卫生、无污染、无霉变，符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.52 辣木叶应符合 GH/T 1142 及原卫生部《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。
- 2.1.53 氧化锌应符合 GB 1903.4 的规定。
- 2.1.54 莜麦粉应符合 GB/T 13360 的规定。
- 2.1.55 糙米、玄米应符合 GB/T 18810 的规定。
- 2.1.56 藻类制品粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.57 圆苞车前子壳、奇亚籽应符合原国家卫计委《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.58 重瓣红玫瑰应符合原卫生部《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》（2010 年第 3 号）的规定。

2.1.59 人参（人工种植 5 年及 5 年以下）应符合原卫生部《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》（2012 年第 17 号）的规定。

2.1.60 代代花、茉莉花、槐花应符合 NY/T 1506 的规定。

2.1.61 芡实、莲子应符合《中华人民共和国药典》（2020 版）的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表1要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
色泽	具有该产品应有的色泽，均匀一致	取适量试样置于洁净的白瓷盘中，在自然光条件下检查有无异物，观其色泽，嗅其气味。按照食用方法将面条煮熟后，用温开水漱口后品尝其口感
气味	具有该产品应有的气味，无酸味，无霉味及其他异味	
口感	煮熟后口感不粘、不牙碜	
杂质	无肉眼可见的异物	

2.3 理化指标

理化指标应符合表2的要求。

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
食用盐 (以NaCl计) / (g/100g)	≤ 8.0	GB 5009.44
自然断条率/ (%)	≤ 10.0	LS/T 3212
熟断条率/ (%)	≤ 15.0	
烹调损失率/ (%)	≤ 10.0	
*铅 (以Pb计) / (mg/kg)	≤ 0.18	GB 5009.12
总砷 (以As计) / (mg/kg)	≤ 0.3	GB 5009.11
黄曲霉毒素B ₁ / (μg /kg)	≤ 5.0	GB 5009.22
蛋白质 ^a , g/100g	≥ 12.0	GB 5009.5
钙 ^b (以 Ca 计), mg/kg	1600~3200	GB 5009.92
铁 ^b (以 Fe 计), mg/kg	14~26	GB 5009.90

锌 ^b （以 Zn 计），mg/kg	10~40	GB 5009.14
硒 ^b （以 Se 计），μg/kg	140~280	GB 5009.93
维生素 B ₁ ^b ，mg/kg	3~5	GB 5009.84
维生素 B ₂ ^b ，mg/kg	3~5	GB 5009.85
烟酸 ^b ，mg/kg	40~50	GB 5009.89
L-赖氨酸 ^b ，g/kg	1~2	GB 5009.124
展青霉素 ^c ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
<p>注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p>a 仅限于高蛋白挂面产品的检验。</p> <p>b 添加相应食品营养强化剂的产品检验。</p> <p>c 仅限于添加苹果粉、山楂粉的产品检验。</p>		

2.4 净含量及允许短缺量

应符合原国家质量监督检验检疫总局令【2005】第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验按JJF 1070 的规定进行。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2.6 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。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以青稞粉、黑青稞粉、白青稞粉、燕麦粉、荞麦粉、苦荞粉、甜荞粉、莜麦粉、藜麦粉中的一种或几种为主要原料，添加小麦粉、紫小麦粉、黑小麦粉、红小麦粉、绿小麦粉、褐小麦粉、全麦粉、山药粉、淮山药粉、怀山药粉、小米粉、薏仁粉、高粱粉、鹰嘴豆粉、红豆粉、红扁豆粉、白扁豆粉、赤小豆粉、木豆粉、黄豆粉、大豆粉、竹豆粉、蚕豆粉、黑豆粉、豌豆粉、青豆粉、芸豆粉、豇豆粉、黑米粉、糙米（粉碎）、玄米（粉碎）、紫米粉、大米粉、粘米粉、小米（粉碎）、小黄米粉、大黄米粉、香米粉、红米粉、黍米粉、粟米粉、籼米粉、粳米粉、糯米粉、甘薯粉、马铃薯粉、木薯粉、红薯粉、紫薯粉、魔芋粉、香芋粉、芋头粉、土豆粉、芡实（粉碎）、莲子（粉碎）、玉米粉、荞麦粉、苦荞粉、甜荞粉、绿豆粉、小麦胚粉、青稞粉、黑青稞粉、大麦苗粉、小麦苗粉、紫小麦粉、黑小麦粉、全麦粉、（裸）大麦粉、燕麦粉、藜麦粉、莜麦粉、薏仁粉、高粱粉、鹰嘴豆粉、红豆粉、红扁豆粉、白扁豆粉、赤小豆粉、木豆粉、黄豆粉、大豆粉、竹豆粉、蚕豆粉、黑豆粉、豌豆粉、青豆粉、芸豆粉、豇豆粉、亚麻籽粉、核桃粉、板栗粉、杏仁粉、大豆膳食纤维粉、燕麦麸粉、小麦麸粉、小麦膳食纤维粉、米胚膳食纤维粉、稻米胚芽粉、黑米粉、糙米（粉碎）、玄米（粉碎）、紫米粉、大米粉、小米（粉碎）、小黄米粉、大黄米粉、香米粉、红米粉、黍米粉、粟米粉、籼米粉、粳米粉、糯米粉、甘薯粉、马铃薯粉、木薯粉、红薯粉、紫薯粉、魔芋粉、香芋粉、芋头粉、土豆粉、食用菌粉【香菇粉、银耳粉、黑木耳粉、蛹虫草粉、猴头菇粉、平菇粉、草菇粉、红菇粉、金针菇粉、灰树花粉、鸡腿菇粉、花菇粉、冬菇粉、姬松茸粉、竹荪粉中的一种或几种】、果蔬粉【菜豆粉、菠菜粉、紫甘蓝粉、南瓜粉、番茄粉、芹菜粉、胡萝卜粉、（红）甜菜粉、洋葱粉、茄子粉、黄瓜粉、冬瓜粉、白菜粉、黄花菜粉、蕨菜粉、豆角粉、苔菜粉、竹笋粉、莴笋粉、芦笋粉、黄秋葵粉、荠菜粉、油菜粉、花菜粉、芥菜粉、苋菜粉、四季豆粉、香椿嫩叶粉、结球甘蓝粉、大蒜粉、大葱粉、辣椒粉、芫荽粉、青梗菜粉、萝卜粉、萝卜叶粉、莲藕粉、苦瓜粉、香蕉粉、苹果粉、草莓粉、芒果粉、黄桃粉、菠萝粉、橙子粉、哈密瓜粉、蓝莓粉、樱桃粉、荔枝粉、葡萄粉、猕猴桃粉、梨粉、杏粉、无花果粉、酸梅粉、乌梅粉、桃粉、红枣粉、枸杞粉、黑果枸杞粉、山药粉、淮山药粉、怀山药粉中的一种或几种】、药食同源粉【玉竹（粉碎）、余甘子粉（粉碎）、葛根粉（粉碎）、芡实粉（粉碎）、莲子粉（粉碎）、茯苓粉（粉碎）、贡菊（粉碎）、桑叶（粉碎）、龙眼肉（桂圆）（粉碎）、百合（粉碎）、鸡内金（粉碎）、桑椹（粉碎）、黑芝麻（粉碎）、阿胶（粉碎）、山楂（粉碎）、黄精（粉碎）、蒲公英（粉碎）、荷叶（粉碎）、淡竹叶（粉碎）、金银花（粉碎）、甘草（粉碎）、罗汉果（粉碎）、乌梅（粉碎）、肉桂（粉碎）、佛手（粉碎）、沙棘（粉碎）、麦芽（粉碎）、栀子（粉碎）、胖大海（粉碎）、桔梗（粉碎）、菊苣（粉碎）、紫苏（粉碎）、酸枣仁（粉碎）、鲜芦根（打浆）、（干）姜（粉碎）、高良姜（粉碎）、鱼腥草（粉碎）、薄荷（粉碎）、决明子（粉碎）、鲜白茅根（打浆）、丁香（粉碎）、八角茴香（粉碎）、刀豆（粉碎）、小茴香（粉碎）、马齿苋（粉碎）、火麻仁（粉碎）、白芷（粉碎）、白

果（粉碎）、肉豆蔻（粉碎）、青果（粉碎）、砂仁（粉碎）、橘红（粉碎）、莱菔子（粉碎）、淡豆豉（粉碎）、覆盆子（粉碎）、木瓜（粉碎）中的一种或几种】、圆苞车前子壳（粉碎）、重瓣红玫瑰（粉碎）、奇亚籽（粉碎）、藻类制品粉【裙带菜粉、海带粉、紫菜粉、海苔粉中的一种或几种】、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）（粉碎）、代代花（粉碎）、茉莉花（粉碎）、槐花（粉碎）、辣木叶（粉碎）、绿茶粉、抹茶粉、鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉、大豆（分离）蛋白粉、食用螺旋藻粉（钝顶螺旋藻或极大螺旋藻）、菊粉中的一种或几种，添加或不添加食品营养强化剂【钙（来源：牛骨粉或柠檬酸钙或 L-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、L-赖氨酸（来源：L-盐酸赖氨酸）中的一种或几种】、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用盐、碳酸钠、谷朊粉、魔芋精粉、黄原胶、褐藻酸钠中的一种或几种，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、压延、切条、干燥、截断、称量、包装而成的花色挂面。

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。

本产品 in GB 2760 中的属性为杂粮制品，分类号为：06.04.02。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

永城市华宇面制品有限公司

QB