



411282S-2022



河南优麦食品有限公司企业标准

Q/BXSP 0003S-2022

普通挂面、花色挂面及挂面 (附料包)

2022-05-16 发布

2022-05-16 实施

河南优麦食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南优麦食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南优麦食品有限公司。

本标准适用于：

河南优麦食品有限公司

地址：河南省新郑市薛店镇工贸开发区

山东白象面业有限公司

地址：山东省济宁市兖州区大安工业园区

本标准主要起草人：王艳丽、刘新林、张耀昕、马新勤。

本标准自发布实施之日起替代Q/BXSP 0003S-2021，备案号：412788S-2021。

H N

Q B

普通挂面、花色挂面及挂面（附料包）

1 范围

本标准规定了普通挂面、花色挂面及挂面（附料包）的分类、要求，以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于普通挂面、花色挂面或挂面（附料包）产品。

普通挂面是以小麦粉为主要原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠，经加水、和面、醒面、压片、切条、干燥、计量、包装而成的干面条制品。

花色挂面是以小麦粉、黑小麦粉、全麦粉、荞麦粉、燕麦粉中的一种或几种为主要原料，添加以下一种或几种辅料【食用盐、鲜鸡蛋、鲜鸭蛋、鸡全蛋粉、蛋黄粉、魔芋粉、木薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、谷朊粉、玉米粉、小米（磨粉）、大米（磨粉）、黑米（磨粉）、青稞粉、苡麦粉、大豆（磨粉）、藜麦米（磨粉）、黑豆（磨粉）、绿豆（磨粉）、红小豆（磨粉）、薏米（磨粉）、高粱（磨粉）、豌豆（磨粉）、大豆蛋白粉、大豆膳食纤维粉、小麦麸皮粉、小麦胚粉、香菇粉、猴头菇粉、山药粉、干制红枣（粉碎）、枸杞（粉碎）、海苔（粉碎）、菠菜粉、胡萝卜粉、豆浆、南瓜粉、黄秋葵粉、抹茶、食用酵母、橙汁、番茄酱、白砂糖、海藻酸钠、黄原胶、栀子黄（仅限用于以小麦粉为主要原料的产品）】，添加或不添加食用盐、碳酸钠，添加或不添加营养强化剂（碳酸钙、盐酸硫胺素、核黄素、烟酸、柠檬酸钙、焦磷酸铁、葡萄糖酸锌中的一种或几种），经加水、和面、醒面、压片（或挤压熟化成片）、切条、干燥、计量、包装而成的干面条制品。

挂面（附料包）是以普通挂面、花色挂面中的一种附加外购的调料包【复合调味料包（固态、半固态、液态）、风味酱腌菜包、花生包、鹌鹑蛋包、午餐肉包】，经组合包装而成的干面条制品。各调料包原料组成见附录 A1、A2、A3、A4、A5、A6、A7。

根据添加的原料不同，分为普通挂面、花色挂面【鸡蛋挂面、西红柿挂面、菠菜挂面、西兰花挂面、绿豆挂面、黑小麦挂面、荞麦挂面、香菇挂面、香橙胡萝卜挂面、番茄蛋黄挂面、玉米挂面、猴头菇挂面、怀山药挂面、红豆薏米挂面、燕麦挂面、黑米挂面、高粱挂面、豌豆挂面、海苔挂面、大豆蛋白挂面、山药枸杞挂面、红枣小米挂面、苡麦挂面、豆浆挂面、黑豆挂面、大豆挂面、黄秋葵挂面、南瓜挂面、紫薯挂面、抹茶挂面、苦瓜挂面、鸭蛋挂面、全麦挂面、青稞荞麦挂面、碱水面、宽条挂面、细条挂面、刀削面、钙强化挂面】、挂面（附料包）【小龙虾风味调料包、油泼面风味调料包、炸酱风味调料包、麻酱风味调料包、酸豆角风味调料包、鸡汤风味调料包、牛肉汤风味调料包、川香红油风味调料包、日式荞麦风味调料包、椒麻鸡丝风味面（附调味包）、韩式火鸡风味调料包、猪骨汤风味调料包、葱油拌面风味调料包、番茄风味调料包、热干面（附调味包）】。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

2.1 普通挂面

以小麦粉为原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠，经过加水和面、压片、切条、悬挂干燥等工序加工而成的产品。

2.2 花色挂面

以小麦粉为主要原料，添加辅料（如禽蛋、谷物粉、果蔬粉、水果等）；或以荞麦粉、青稞粉、黑小麦粉、燕麦粉、玉米粉等谷物粉为主要原料，添加或不添加辅料（如禽蛋、谷物粉、果蔬粉、水果等）；添加或不添加食用盐、食品添加剂、营养强化剂等，经过加水和面、醒面、挤压熟化、压片、切条、干燥、包装而成的产品。

2.3 挂面（附料包）

以普通挂面、花色挂面中的一种，搭配外购调味包【复合调味料包（固态、半固态、液态）、风味酱腌菜包、花生包、鹌鹑蛋包、午餐肉包】中的一种或几种，组合包装而成的产品。

2.4 自然断条率

一定量的挂面样品中，长度不足平均长度三分之二的部分占样品的质量分数（%）。

2.5 熟断条率

一定根数的挂面样品在规定条件下煮熟后，被煮断的根数占样品根数的百分数（%）。

2.6 烹调损失率

一定量的挂面样品在规定条件下煮熟后，溶解和脱落到煮面水中的固形物部分占样品的质量分数（%）。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 生产用水应符合GB 5749 的规定。

3.1.2 小麦粉应符合GB/T 1355、GB/T 8607和GB 2715的规定。

3.1.3 荞麦粉应符合GB/T 35028和GB 2715的规定。

3.1.4 燕麦粉应符合NY/T 892和GB 2715的规定。

3.1.5 玉米粉应符合GB/T 10463和GB 2715的规定。

3.1.6 小米应符合GB/T 11766和GB 2715的规定。

3.1.7 大米应符合GB/T 1354和GB 2715的规定。

3.1.8 黑米应符合NY/T 832的规定。

3.1.9 食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。

3.1.10 鲜鸡蛋、鲜鸭蛋、鸡全蛋粉、蛋黄粉应符合GB 2749的规定。

- 3.1.11 魔芋粉应符合NY/T 494的规定。
- 3.1.12 木薯淀粉应符合NY/T 875和GB 31637的规定。
- 3.1.13 玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。
- 3.1.14 马铃薯淀粉应符合GB/T 8884和GB 31637的规定。
- 3.1.15 谷朊粉应符合GB/T 21924的规定。
- 3.1.16 莜麦粉应符合GB/T 13360和GB 2715的规定。
- 3.1.17 大豆应符合LS/T 3111的规定。
- 3.1.18 藜麦米应符合LS/T 3245和GB 2715的规定。
- 3.1.19 黑豆、薏米、黑小麦粉、青稞粉应符合GB 2715的规定。
- 3.1.20 绿豆应符合GB/T 10462和GB 2715的规定。
- 3.1.21 红小豆应符合NY/T 599和GB 2715的规定。
- 3.1.22 高粱应符合GB/T 8231和GB 2715的规定。
- 3.1.23 豌豆应符合GB/T 10460 和GB 2715的规定。
- 3.1.24 大豆蛋白粉应符合GB/T 22493的规定。
- 3.1.25 香菇粉、猴头菇粉应符合GB 7096的规定。
- 3.1.26 山药粉应符合GB 2715的规定。
- 3.1.27 干制红枣应符合GB/T 5835的规定。
- 3.1.28 枸杞应符合GB/T 18672的规定。
- 3.1.29 海苔应符合GB/T 23596的规定。
- 3.1.30 菠菜粉应符合NY/T 1884的规定。
- 3.1.31 胡萝卜粉应符合NY/T 1884的规定。
- 3.1.32 豆浆应符合GB/T 22106的规定。
- 3.1.33 南瓜粉应符合NY/T 1884的规定。
- 3.1.34 黄秋葵粉应符合NY/T 1884的规定。
- 3.1.35 抹茶应符合GB/T 34778的规定。
- 3.1.36 食用酵母应符合GB/T 31639的规定
- 3.1.37 橙汁应符合GB/T 21731的规定。
- 3.1.38 番茄酱应符合NY/T 956 的规定。
- 3.1.39 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 3.1.40 碳酸钠应符合GB 1886. 1的规定。
- 3.1.41 海藻酸钠应符合GB 1886. 243 的规定。
- 3.1.42 黄原胶应符合GB 1886. 41的规定。

- 3.1.43 栀子黄应符合GB 7912 的规定
- 3.1.44 复合调味料包（固态、半固态、液态）应符合GB 31644的规定，原料见附录 A1、附录A2、附录A3。
- 3.1.45 风味酱腌菜包应符合GB 2714的规定，原料见附录 A4。
- 3.1.46 全麦粉应符合LS/T 3244的规定。
- 3.1.47 大豆膳食纤维粉应符合GB/T 22494的规定。
- 3.1.48 小麦麸皮粉应符合NY/T 3218的规定。
- 3.1.49 小麦胚粉应符合LS/T 3210的规定。
- 3.1.50 花生包（熟制）应符合GB 19300的规定，原料见附录 A5。
- 3.1.51 午餐肉包应符合GB 7098的规定，原料见附录 A7。
- 3.1.52 鹌鹑蛋包应符合GB/T 23970的规定，原料见附录 A6。
- 3.1.53 葡萄糖酸锌应符合GB 8820的规定。
- 3.1.54 盐酸硫胺素应符合GB 14751的规定。
- 3.1.55 核黄素应符合GB 14752的规定。
- 3.1.56 烟酸应符合GB 14757的规定。
- 3.1.57 碳酸钙（包括轻质和重质碳酸钙）应符合GB 1886.214的规定。
- 3.1.58 柠檬酸钙应符合GB 1903.14的规定。
- 3.1.59 焦磷酸铁应符合GB 1903.16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
色泽	具有产品本身应有的色泽，色泽均匀一致	取适量试样于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下，观察其色泽、性状、杂质，闻其气味。熟制后，品其滋味
气、滋味	具有产品本身固有的气滋味，无酸味、霉味及其他异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	
性状	具有产品本身应有的性状	

3.3 理化指标

3.3.1 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
	杂粮含量<30%挂面 ^a	杂粮含量≥30%挂面 ^a	
水分，%	≤	14.0	GB 5009.3

酸度, mL/10g	≤	4.0		GB 5009.239
自然断条率, %	≤	5.0	15.0	LS/T 3212
熟断条率, %	≤	5.0	15.0	LS/T 3212
烹调损失率, %	≤	10.0	30.0	LS/T 3212
栀子黄 ^b , g/kg	≤	0.3		GB 5009.149
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0		GB 5009.22
钙 ^c (以 Ca 计), mg/kg		1600~3200		GB 5009.92
铁 ^c (以 Fe 计), mg/kg		14~26		GB 5009.90
锌 ^c (以 Zn 计), mg/kg		10~40		GB 5009.14
维生素 B ₁ ^c , mg/kg		3~5		GB 5009.84
维生素 B ₂ ^c , mg/kg		3~5		GB 5009.85
烟酸 (尼克酸) ^c , mg/kg		40~50		GB 5009.89
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.18		GB 5009.12

注: *指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

- a、杂粮含量按产品标签标识所示。
b、栀子黄仅适用添加栀子黄的产品检测。
c、仅适用添加相应食品营养强化剂的产品检验。

3.3.2 调料包理化指标应符合表3的规定。

表3 理化指标

项 目	指 标	检验方法	
酸价 ^a (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 3	GB 5009.229	
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227	
亚硝酸盐 ^b (以 NaNO ₂ 计), mg/kg	≤ 20	GB 5009.33	
亚硝酸钠残留量 ^c , mg/kg	≤ 30	GB 5009.33	
3-氯-1,2-丙二醇 ^d , mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.191	
磷酸盐 ^e (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256	
亮蓝 ^e , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35	
柠檬黄 ^e , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35	
环己基氨基磺酸钠 ^e (又名甜蜜素) (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97	
天门冬酰苯丙氨酸	半固态复合调味料	≤ 2.0	GB 5009.263

甲酯°(又名阿斯巴甜), g/kg	液态复合调味料	≤	1.2	
	风味酱腌菜包	≤	0.3	
三氯蔗糖°, g/kg		≤	0.25	GB 22255
山梨酸钾°(以山梨酸计), g/kg		≤	1.0	GB 5009.28
赤藓红°(以赤藓红计), g/kg		≤	0.015	GB 5009.35
铅*(以Pb计), mg/kg	花生包	≤	0.18	GB 5009.12
	其他	≤	0.4	
总砷(以As计), mg/kg		≤	0.5	GB 5009.11
镉(以Cd计), mg/kg	鹌鹑蛋包	≤	0.05	GB 5009.15
	午餐肉包	≤	0.1	
铬°(以Cr计), mg/kg		≤	1.0	GB 5009.123
<p>a、仅适用于花生包、含油型半固态复合调味料的检验，其中使用发酵型配料（豆酱、面酱、豆豉、腐乳）和酸性配料（如食醋、酸度调节剂等）的，酸价不适用。</p> <p>b、仅适用于风味酱腌菜包的检验。</p> <p>c、仅适用于午餐肉包的检验。</p> <p>d、仅适用于添加水解植物蛋白调味粉的产品检验。</p> <p>e、仅适用于添加相应食品添加剂的产品检验。</p> <p>其中铅、总砷指标仅适用于各调味料包的混合检验。</p> <p>同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。</p>				

3.4 微生物限量

3.4.1 鹌鹑蛋包和午餐肉包符合商业无菌要求。

3.4.2 除鹌鹑蛋包和午餐肉包以外调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 (若非指定, 均以 CFU/g 表示)				检验方法	
	n	c	m	M		
菌落总数 ^b [风味酱腌菜包、花生包除外]	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2	
大肠菌群	花生包(熟制)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
	风味酱腌菜包	5	2	10	10 ³	
	除花生包外其他调料包	5	2	0.3MPN/g	1.5MPN/g	GB 4789.3 MPN 计数法
霉菌	花生包(熟制)	≤	25		GB 4789.15	

沙门氏菌	固态复合调味料、半固态复合调味料、液态复合调味料、花生包（熟制）、风味酱腌菜包	5	0	0/25g	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	固态复合调味料、半固态复合调味料、液态复合调味料、风味酱腌菜包	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
<p>^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行，不同料包的同一检验项目限量相同时进行混合检验。</p> <p>^b不适用于以发酵制品（如发酵酱类、腐乳、豆豉等）及为主要原料，且后序无杀菌工艺的复合调味料包。</p>						

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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.7 其他要求

挂面和外购料包中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，营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

4 检验

挂面出厂检验项目：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。

复合调味料包出厂检验项目：感官要求、净含量及允许短缺量、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。

风味酱腌菜包出厂检验项目：感官要求、净含量及允许短缺量、大肠菌群。

花生包出厂检验项目：感官要求、净含量及允许短缺量、酸价、过氧化值、大肠菌群。

鹌鹑蛋包和午餐肉包出厂检验项目：感官要求、净含量及允许短缺量、商业无菌。

型式检验按国家相关规定执行。

附录 A

A1 固态复合调味料：食用盐、味精、白砂糖、鸡粉调味料、鸡精调味料、食用香精、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、酪蛋白酸钠、单硬脂酸甘油酯）、水解植物蛋白调味粉（酸水解植物蛋白调味液、麦芽糊精、食用盐、味精）、酵母抽提物、麦芽糊精、5'-呈味核苷酸二钠、瓜尔胶、香菇粉、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、脱水小白菜、脱水香菜、脱水葱、脱水紫菜、脱水高丽菜、脱水木耳、脱水玉米粒、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、脱水萝卜粒、脱水辣椒、炒芝麻、大豆蛋白、豆腐皮、豆腐干、枸杞、调味鸡蛋粒、脱水海带、黄豆、海苔片、花生、脱水猪肉、脱水牛肉、脱水鸡肉中的几种（包括两种或两种以上调味料）。

A2 半固态复合调味料包：以棕榈油、黄原胶、瓜尔胶、大豆油、葵花籽油、菜籽油、芝麻油、牛油、食用鸡油、食用猪油、猪骨油、鸡骨油、羊油、花椒精油、猪骨调味酱、奶油、猪肉、鸡肉、牛肉、羊肉、生姜、洋葱、葱、红葱、大蒜、芝麻、辣椒、白胡椒粉、姜粉、蒜粉、大蒜油、花椒粉、八角、黑胡椒、白胡椒、麻椒、孜然、辣根粉、十三香、白芷、豆蔻、泡椒、豇豆、番茄粉、酸菜（青菜、食用盐）、咸鸭蛋黄（鲜鸭蛋、食用盐、植物油）、陈醋粉（陈醋、米醋、麦芽糊精、阿拉伯胶、瓜尔胶、冰醋酸、柠檬酸、焦糖色、阿斯巴甜）、香菇粉、香菇膏（干冬菇、水、食用盐）、酱油、食醋、日式风味酱油、洋葱汁、白酒、辣椒酱、番茄调味酱、鸡肉调味酱、咖喱调味酱、牛肉调味酱、黄豆酱、郫县豆瓣酱、甜面酱、虾酱、味噌、味噌酱（水、大豆、大米、食用盐、食用酒精）、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、酪蛋白酸钠、单硬脂酸甘油酯）、海鲜粉调味料、虾粉、扇贝粉（扇贝提取物、酵母抽提物、食用盐、白砂糖、麦芽糊精、味精、5'-呈味核苷酸二钠）、芝麻酱、花生酱、洋葱抽提物、牛肉精膏、猪骨汤、牛骨汤、鸡汤、鸡骨汤、羊骨汤、鸡肉精膏、鸡肉香精、鸡粉调味料、鸡精调味料、牛肉香精、猪肉香精、羊肉香精、海鲜香精、虾肉香精、辣椒油树脂、辣椒红、维生素 E、豆豉、食用盐、白砂糖、味精、水解植物蛋白调味粉（酸水解植物蛋白调味液、麦芽糊精、食用盐、味精）、碳酸钠、味增粉（味增酱、麦芽糊精、醋酸酯淀粉）、酵母抽提物、蚝油、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、玉米淀粉、柠檬酸、乳酸、L-苹果酸、姜黄、醋酸酯淀粉、琥珀酸二钠、阿斯巴甜、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、三氯蔗糖、葡萄糖、焦糖色、咖喱粉、果葡糖浆、香辣食用香精、酱油食用香精、芝麻、辣根粉、亮蓝、柠檬黄、全脂奶粉、麦芽糊精、山梨酸钾中的几种，制成（含两种或两种以上调味料）。

A3 液态复合调味料包：以棕榈油、黄原胶、瓜尔胶、大豆油、葵花籽油、菜籽油、芝麻油、牛油、食用鸡油、食用猪油、猪骨油、鸡骨油、羊油、花椒精油、猪骨调味酱、奶油、

猪肉、鸡肉、牛肉、羊肉、生姜、洋葱、葱、红葱、大蒜、芝麻、辣椒、白胡椒粉、姜粉、蒜粉、大蒜油、花椒粉、八角、胡椒、麻椒、孜然、泡椒、豇豆、香菇、香菇膏（干冬菇、水、食用盐）、酱油、食醋、日式风味酱油、洋葱汁、白酒、辣椒酱、番茄调味酱、鸡肉调味酱、咖喱调味酱、牛肉调味酱、黄豆酱、郫县豆瓣酱、甜面酱、虾酱、味噌、味噌酱（水、大豆、大米、食用盐、食用酒精）、海鲜粉调味料、虾粉、扇贝粉（扇贝提取物、酵母抽提物、食用盐、白砂糖、麦芽糊精、味精、5'-呈味核苷酸二钠）、芝麻酱、花生酱、洋葱抽提物、牛肉精膏、猪骨汤、牛骨汤、鸡汤、羊骨汤、鸡肉精膏、鸡肉香精、鸡粉调味料、鸡精调味料、牛肉香精、猪肉香精、羊肉香精、海鲜香精、虾肉香精、辣椒油树脂、辣椒红、维生素 E、豆豉、食用盐、白砂糖、味精、水解植物蛋白调味粉（酸水解植物蛋白调味液、麦芽糊精、食用盐、味精）、酵母抽提物、蚝油、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、玉米淀粉、柠檬酸、乳酸、L-苹果酸、姜黄、醋酸酯淀粉、琥珀酸二钠、阿斯巴甜、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、咖喱粉、果葡糖浆、香辣食用香精、酱油食用香精、芝麻、全脂奶粉、麦芽糊精、山梨酸钾中的几种，制成（含两种或两种以上调味料）。

A4 风味酱腌菜包：以大白菜、萝卜、豆角、莲藕、竹笋、雪菜、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、乳酸链球菌素、大豆油、棕榈油、芝麻油、辣椒、豆瓣酱、牛油、海带、黑木耳、辣椒油、芝麻、花椒、胡椒、八角、桂皮、小茴香、丁香、白芷、阿斯巴甜、黄原胶、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、辣椒红、山梨酸钾中的几种辅料，制成。

A5 花生包（熟制）：以花生为主要原料，添加植物油、食用盐、辣椒、花椒、麻椒、白砂糖、谷氨酸钠中的几种辅料制成。

A6 鹌鹑蛋包（卤蛋）：鹌鹑蛋、食用盐。

A7 午餐肉包（肉罐头）：猪肉、鸡肉、水、淀粉、大豆蛋白、谷朊粉、食用盐、白砂糖、味精、香辛料、卡拉胶、魔芋粉、氯化钾、焦磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、亚硝酸钠、赤藓红、食用香精。

编制说明

本标准适用于普通挂面、花色挂面或挂面（附料包）产品。

普通挂面是以小麦粉为主要原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠，经加水、和面、醒面、压片、切条、干燥、计量、包装而成的干面条制品。

花色挂面是以小麦粉、黑小麦粉、全麦粉、荞麦粉、燕麦粉中的一种或几种为主要原料，添加以下一种或几种辅料【食用盐、鲜鸡蛋、鲜鸭蛋、鸡全蛋粉、蛋黄粉、魔芋粉、木薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、谷朊粉、玉米粉、小米（磨粉）、大米（磨粉）、黑米（磨粉）、青稞粉、苡麦粉、大豆（磨粉）、藜麦米（磨粉）、黑豆（磨粉）、绿豆（磨粉）、红小豆（磨粉）、薏米（磨粉）、高粱（磨粉）、豌豆（磨粉）、大豆蛋白粉、大豆膳食纤维粉、小麦麸皮粉、小麦胚粉、香菇粉、猴头菇粉、山药粉、干制红枣（粉碎）、枸杞（粉碎）、海苔（粉碎）、菠菜粉、胡萝卜粉、豆浆、南瓜粉、黄秋葵粉、抹茶、食用酵母、橙汁、番茄酱、白砂糖、海藻酸钠、黄原胶、栀子黄（仅限用于以小麦粉为主要原料的产品）】，添加或不添加食用盐、碳酸钠，添加或不添加营养强化剂（碳酸钙、盐酸硫胺素、核黄素、烟酸、柠檬酸钙、焦磷酸铁、葡萄糖酸锌中的一种或几种），经加水、和面、醒面、压片（或挤压熟化成片）、切条、干燥、计量、包装而成的干面条制品。

挂面（附料包）是以普通挂面、花色挂面中的一种附加外购的调料包【复合调味料包（固态、半固态、液态）、风味酱腌菜包、花生包、鹌鹑蛋包、午餐肉包】，经组合包装而成的干面条制品。各调料包原料组成见附录 A1、A2、A3、A4、A5、A6、A7。

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的依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南优麦食品有限公司