



411160S-2022



想念食品股份有限公司企业标准

Q/XNS 0001S-2022

挂面及花色挂面

2022-05-05 发布

2022-05-05 实施

想念食品股份有限公司 发布

前 言

本标准由想念食品股份有限公司提出。

本标准起草单位：想念食品股份有限公司。

本标准主要起草人：孙君庚、张珍、王充、王建、郭媛媛、孔令云、赵献中、董金龙、孙粮、王宝岭。

本标准同样适用的制造企业：霍尔果斯想念远航食品有限公司（地址：新疆伊犁州霍尔果斯中哈合作中心配套区首开区北京路 A3 号地块 3 号厂房）、镇平想念食品有限公司（地址：镇平县杨营镇玉漳大道与玉源南路交叉口东南角）。

本标准自发布之日起代替 Q/XNS 0001S-2021（备案号：413308S-2021，备案时间 2021.12.27）。

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。

本标准适用于以小麦粉、全麦粉、黑小麦粉、紫小麦粉、红小麦粉、绿小麦粉、褐小麦粉、大麦（青稞）粉、黑青稞粉、苦荞麦粉、甜荞麦粉、燕麦粉、山药粉、藜麦粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加玉米粉、（食用）玉米淀粉、（食用）木薯淀粉、（食用）豌豆淀粉、香菇粉、银耳粉、猴头菇粉、荞麦粉、余甘子粉、红枣粉、枸杞粉、绿豆粉、小麦胚粉、山药粉、淮山药粉、怀山药粉、魔芋粉、鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉、小米（粉碎）、红薯粉、菠菜粉、桑叶（挑选、粉碎）、绿茶粉、红茶粉、抹茶粉、辣木叶（挑选、粉碎）、莲子（粉碎）、芡实（粉碎）、茯苓（粉碎）、葛根粉、核桃粉、大麦（青稞）粉、大麦苗粉（大麦若叶青汁粉）、大豆粉、高粱粉、燕麦粉、苦荞麦粉、甜荞麦粉、藜麦粉、小麦麸粉、燕麦麸粉、小麦膳食纤维粉、米胚膳食纤维粉、稻米胚芽粉、薏米粉（薏仁粉）、红豆粉、鹰嘴豆粉、赤小豆粉、玄米粉、粳米粉、紫米粉、黑米粉、黑豆粉、大豆（分离）蛋白粉、大豆膳食纤维粉、贡菊（挑选、粉碎）、百合（粉碎）、紫甘蓝粉、南瓜粉、番茄粉、芹菜粉、胡萝卜粉、山楂粉、苹果粉、苦瓜粉、亚麻籽粉、紫薯粉、黑小麦粉、紫小麦粉、红小麦粉、绿小麦粉、褐小麦粉、全麦粉、食用盐、碳酸钠、谷朊粉、魔芋精粉、黄原胶、褐藻酸钠、玫瑰花（重瓣红玫瑰粉碎）、藻类制品【裙带菜粉、海带粉、海苔粉、食用螺旋藻粉（钝顶螺旋藻或极大螺旋藻）】、食品营养强化剂【钙（来源：牛骨粉或柠檬酸钙或L-乳酸钙或乳酸钙或碳酸钙）、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（来源：烟酸或烟酰胺）、L-赖氨酸（来源：L-盐酸赖氨酸）中的一种或几种】（食品营养强化剂仅适用于以小麦粉为主要原料的产品）、菊粉中的一种或几种，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、压片、切条、悬挂干燥等工序加工而成的产品。

本品按原辅料不同分为：挂面和花色挂面。

2 术语定义

挂面：以小麦粉为主要原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠经配料，加入生活饮用水和面、熟化、压片、切条、悬挂干燥等工序加工而成的产品。

花色挂面：以小麦粉、全麦粉、黑小麦粉、紫小麦粉、红小麦粉、绿小麦粉、褐小麦粉、大麦（青稞）粉、黑青稞粉、苦荞麦粉、甜荞麦粉、燕麦粉、山药粉、藜麦粉中的一种或几种为主要原料，添加玉米粉、（食用）玉米淀粉、（食用）木薯淀粉、（食用）豌豆淀粉、香菇粉、银耳粉、猴头菇粉、荞麦粉、余甘子粉、红枣粉、枸杞粉、绿豆粉、小麦胚粉、山药粉、淮山药粉、怀山药粉、魔芋粉、鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉、小米（粉碎）、红薯粉、菠菜粉、桑叶（挑选、粉碎）、绿茶粉、红茶粉、抹茶粉、辣木叶（挑选、粉碎）、莲子（粉碎）、芡实（粉碎）、茯苓（粉碎）、葛根粉、核桃粉、大麦（青稞）粉、

大麦苗粉（大麦若叶青汁粉）、大豆粉、高粱粉、燕麦粉、苦荞麦粉、甜荞麦粉、藜麦粉、小麦麸粉、燕麦麸粉、小麦膳食纤维粉、米胚膳食纤维粉、稻米胚芽粉、薏米粉（薏仁粉）、红豆粉、鹰嘴豆粉、赤小豆粉、玄米粉、粳米粉、紫米粉、黑米粉、黑豆粉、大豆（分离）蛋白粉、大豆膳食纤维粉、贡菊（挑选、粉碎）、百合（粉碎）、紫甘蓝粉、南瓜粉、番茄粉、芹菜粉、胡萝卜粉、山楂粉、苹果粉、苦瓜粉、亚麻籽粉、紫薯粉、黑小麦粉、紫小麦粉、红小麦粉、绿小麦粉、褐小麦粉、全麦粉、谷朊粉、魔芋精粉、黄原胶、褐藻酸钠、玫瑰花（重瓣红玫瑰粉碎）、藻类制品【裙带菜粉、海带粉、海苔粉、食用螺旋藻粉（钝顶螺旋藻或极大螺旋藻）】、食品营养强化剂【钙（来源：牛骨粉或柠檬酸钙或 L-乳酸钙或乳酸钙或碳酸钙）、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（来源：烟酸或烟酰胺）、L-赖氨酸（来源：L-盐酸赖氨酸）中的一种或几种】（食品营养强化剂仅适用于以小麦粉为主要原料的产品）、菊粉中的一种或几种（以上原料经处理或不处理），添加或不添加食用盐、碳酸钠，经配料、添加生活饮用水，和面、熟化、压片、切条、悬挂干燥等工序加工而成的产品。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355、GB/T 8607 和 LS/T 3202 的规定。
- 3.1.2 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 3.1.3 柠檬酸钙应符合 GB 1903.14 的规定。
- 3.1.4 焦磷酸铁应符合 GB 1903.16 的规定。
- 3.1.5 乳酸锌应符合 GB 1903.11 的规定。
- 3.1.6 香菇粉、银耳粉、猴头菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.7 荞麦粉、苦荞麦粉、甜荞麦粉应符合 GB/T 35028 的规定。
- 3.1.8 小米应符合 GB/T 11766 的规定。
- 3.1.9 绿豆粉、高粱粉、薏米粉、藜麦粉、小麦麸粉、燕麦麸粉、稻米胚芽粉、薏仁粉、红豆粉、鹰嘴豆粉、赤小豆粉、玄米粉、粳米粉、紫米粉、黑米粉、黑豆粉应符合 LS/T 3302 的规定。
- 3.1.10 菠菜粉、胡萝卜粉、红枣粉、余甘子粉、紫甘蓝粉、番茄粉、南瓜粉、芹菜粉、山楂粉、苹果粉、苦瓜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 3.1.11 小麦胚粉应符合 LS/T 3210 的规定。
- 3.1.12 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.13 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 3.1.14 鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉应符合 GB 2749 的规定。
- 3.1.15 螺旋藻粉应符合 GB/T 16919 和 GB 19643 的规定。

- 3.1.16 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 3.1.17 褐藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 3.1.18 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 3.1.19 大豆粉、黑小麦粉、紫小麦粉、红小麦粉、绿小麦粉、褐小麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.20 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 3.1.21 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.22 全麦粉应符合 LS/T 3244 的规定。
- 3.1.23 亚麻籽粉、核桃粉应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.24 大麦（青稞）粉应符合 NY/T 891 的规定。
- 3.1.25 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 3.1.26 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 3.1.27 紫薯粉、山药粉、淮山药粉、怀山药粉、红薯粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 3.1.28 菊花、桑叶应符合 NY/T 2140 的规定。
- 3.1.29 燕麦粉应符合 NY/T 892 的规定。
- 3.1.30 枸杞粉应符合 NY/T 1051 的规定。
- 3.1.31 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.32 乳酸亚铁应符合 GB 1903.47 的规定。
- 3.1.33 L-乳酸钙应符合 GB 25555 的规定。
- 3.1.34 牛骨粉应符合 GB 1903.19 的规定。
- 3.1.35 绿茶粉、红茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 3.1.36 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 3.1.37 食用木薯淀粉应符合 NY/T 875 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.38 辣木叶应符合 GH/T 1253 及《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。
- 3.1.39 亚硒酸钠应符合 GB 1903.9 的规定。
- 3.1.40 大豆(分离)蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。
- 3.1.41 米胚膳食纤维粉、小麦膳食纤维粉应符合 QB/T 5028 的规定。
- 3.1.42 维生素 B1 应符合 GB 14751 的规定。
- 3.1.43 维生素 B2 应符合 GB 14752 的规定。
- 3.1.44 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 3.1.45 烟酰胺应符合 GB 1903.45 的规定。
- 3.1.46 L-盐酸赖氨酸应符合 GB 1903.1 的规定。

- 3.1.47 氧化锌应符合 GB 1903.4 的规定。
- 3.1.48 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 3.1.49 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 3.1.50 硫酸亚铁应符合 GB 29211 的规定。
- 3.1.51 富硒食用菌粉应符合 GB 1903.22 的规定。
- 3.1.52 硒蛋白应符合 GB 1903.28 的规定。
- 3.1.53 乳酸钙应符合 GB 1886.21 的规定。
- 3.1.54 黑青稞粉应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.55 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 3.1.56 莲子、芡实、百合、茯苓应符合《中华人民共和国药典》（2020 版）的规定。
- 3.1.57 玫瑰花（重瓣红玫瑰粉碎）应符合 NY/T 1506 的规定。
- 3.1.58 藻类制品应符合 GB 19643 的规定。
- 3.1.59 大麦苗粉（大麦若叶青汁粉）应卫生、无污染、无霉变，符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 3.1.60（食用）豌豆淀粉应符合 GB/T 38572 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.61 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。

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	具有该产品应有的性状	取适量的样品，放入洁净的白糖瓷盘内，观察其色泽，嗅其气味，然后用沸水煮熟，品尝其口感，并检查有无外来杂质
色泽	具有该产品应有的色泽	
杂质	无肉眼可见的外来异物	
气味	无酸味、霉味及其它异味	
口感	煮熟后不牙碜	

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
熟断条率，%	挂面 ≤	5.0	LS/T 3212 附录 C
	花色挂面 ≤	8.0	
自然断条率，%	挂面 ≤	5.0	LS/T 3212 附录 B
	花色挂面 ≤	10.0	

烹调损失率, %	挂面	≤	10.0	LS/T 3212 附录 C
	花色挂面	≤	15.0	
水分, %		≤	14.5	GB 5009.3
酸度 ^a , mL/10g		≤	4.0	GB 5009.239
铅* (以 Pb 计), mg/kg		≤	0.19	GB 5009.12
蛋白质 ^b , g/100g		≥	12.0	GB 5009.5
膳食纤维 ^c , g/100g		≥	4.5	GB 5009.88
展青霉素 ^d , 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 酸度指标不适用于添加苹果粉、山楂粉、番茄粉的产品检验。</p> <p>b 仅适用于高蛋白挂面产品的检验。</p> <p>c 仅适用于全麦挂面、膳食纤维挂面的检验。</p> <p>d 仅适用于添加苹果粉、山楂粉的产品检验。</p>				

3.4 食品营养强化剂的使用量

食品营养强化剂的使用量应符合表 3 的规定。

表 3 食品营养强化剂的使用量

项 目	指 标	检验方法
钙 (以 Ca 计), mg/kg	1600~3200	GB 5009.92
铁 (以 Fe 计), mg/kg	14~26	GB 5009.90
锌 (以 Zn 计), mg/kg	10~40	GB 5009.14
硒 (以 Se 计), μg/kg	140~280	GB 5009.93
维生素 B ₁ , mg/kg	3~5	GB 5009.84
维生素 B ₂ , mg/kg	3~5	GB 5009.85
烟酸, mg/kg	40~50	GB 5009.89
L-赖氨酸, g/kg	1~2	GB 5009.124

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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.7 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。

4 检验

出厂检验项目包括：感官要求、熟断条率、自然断条率、烹调损失率、水分、酸度、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

本标准适用于以小麦粉、全麦粉、黑小麦粉、紫小麦粉、红小麦粉、绿小麦粉、褐小麦粉、大麦（青稞）粉、黑青稞粉、苦荞麦粉、甜荞麦粉、燕麦粉、山药粉、藜麦粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加玉米粉、（食用）玉米淀粉、（食用）木薯淀粉、（食用）豌豆淀粉、香菇粉、银耳粉、猴头菇粉、荞麦粉、余甘子粉、红枣粉、枸杞粉、绿豆粉、小麦胚粉、山药粉、淮山药粉、怀山药粉、魔芋粉、鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉、小米（粉碎）、红薯粉、菠菜粉、桑叶（挑选、粉碎）、绿茶粉、红茶粉、抹茶粉、辣木叶（挑选、粉碎）、莲子（粉碎）、芡实（粉碎）、茯苓（粉碎）、葛根粉、核桃粉、大麦（青稞）粉、大麦苗粉（大麦若叶青汁粉）、大豆粉、高粱粉、燕麦粉、苦荞麦粉、甜荞麦粉、藜麦粉、小麦麸粉、燕麦麸粉、小麦膳食纤维粉、米胚膳食纤维粉、稻米胚芽粉、薏米粉（薏仁粉）、红豆粉、鹰嘴豆粉、赤小豆粉、玄米粉、粳米粉、紫米粉、黑米粉、黑豆粉、大豆（分离）蛋白粉、大豆膳食纤维粉、贡菊（挑选、粉碎）、百合（粉碎）、紫甘蓝粉、南瓜粉、番茄粉、芹菜粉、胡萝卜粉、山楂粉、苹果粉、苦瓜粉、亚麻籽粉、紫薯粉、黑小麦粉、紫小麦粉、红小麦粉、绿小麦粉、褐小麦粉、全麦粉、食用盐、碳酸钠、谷朊粉、魔芋精粉、黄原胶、褐藻酸钠、玫瑰花（重瓣红玫瑰粉碎）、藻类制品【裙带菜粉、海带粉、海苔粉、食用螺旋藻粉（钝顶螺旋藻或极大螺旋藻）】、食品营养强化剂【钙（来源：牛骨粉或柠檬酸钙或L-乳酸钙或乳酸钙或碳酸钙）、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（来源：烟酸或烟酰胺）、L-赖氨酸（来源：L-盐酸赖氨酸）中的一种或几种】（食品营养强化剂仅适用于以小麦粉为主要原料的产品）、菊粉中的一种或几种，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、压片、切条、悬挂干燥等工序加工而成的产品。

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》有关规定，参照LS/T 3212《挂面》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中食品营养强化剂的使用应符合GB 14880的规定，根据国家卫健委《<食品营养强化剂使用标准>（GB14880-2012）问答》中第十七条的问答解释，鉴于不同食品原料本底所含的各种营养素含量差异性较大，所以本标准中所强化的营养素在终产品中的实际含量可能高于GB 14880规定的营养强化剂的使用量。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

想念食品股份有限公司