



413200S-2023



南阳芄麦现代农产品开发有限公司企业标准

Q/NYPM 0001S-2023

挂面及花色挂面

2023-10-09 发布

2023-10-09 实施

南阳芄麦现代农产品开发有限公司 发布

前 言

本标准由南阳芄麦现代农产品开发有限公司提出。

本标准起草单位：南阳芄麦现代农产品开发有限公司。

本标准主要起草人：曹东旭。

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要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于挂面及花色挂面。

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，添加生活饮用水，再经和面、熟化、压延、切条、干燥、截断、包装加工而成的非即食挂面。

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）粉中的一种或几种为主要原料，添加玉米粉、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、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、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、绿豆粉、小麦胚粉、小米粉、红薯粉、大麦（青稞）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、鸡腿菇粉、杏鲍菇粉、荞麦粉、余甘子粉、红枣粉、枸杞粉、山药粉、淮山药粉、怀山药粉、板栗粉、魔芋粉、鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉、菠菜粉、桑叶粉、绿茶粉、红茶粉、抹茶粉、普洱茶粉、辣木叶粉、莲子粉、芡实粉、茯苓粉、葛根粉、核桃粉、亚麻籽粉、大麦苗粉（大麦若叶青汁粉）、小麦膳食纤维粉、米胚膳食纤维粉、稻米胚芽粉、大豆（分离）蛋白粉、大豆膳食纤维粉、贡菊粉、百合粉、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、谷朊粉、魔芋精粉、黄原胶、褐藻酸钠、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、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，再经和面、熟化、压延、切条、干燥、截断、包装加工而成的非即食花色挂面。

根据所用原料不同可分为不同类别。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355、GB/T 8607 和 LS/T 3202 的规定。

2.1.2 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。

2.1.3 柠檬酸钙应符合 GB 1903.14 的规定。

2.1.4 焦磷酸铁应符合 GB 1903.16 的规定。

2.1.5 乳酸锌应符合 GB 1903.11 的规定。

2.1.6 香菇粉、银耳粉、猴头菇粉、鸡腿菇粉、杏鲍菇粉应符合 GB 7096 的规定。

- 2.1.7 荞麦粉、苦荞麦粉、甜荞麦粉应符合 GB/T 35028 的规定。
- 2.1.8 小米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 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。
- 2.1.10 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。
- 2.1.11 小麦胚粉应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.12 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.13 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.14 鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.15 螺旋藻粉应符合 GB/T 16919 和 GB 19643 的规定。
- 2.1.16 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.17 褐藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.18 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.19 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。
- 2.1.20 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.21 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.22 全麦粉应符合 LS/T 3244 的规定。
- 2.1.23 亚麻籽粉、核桃粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.24 大麦（青稞）粉应符合 NY/T 891 的规定。
- 2.1.25 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.26 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.27 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。
- 2.1.28 贡菊粉、桑叶粉所用原料应符合 NY/T 2140 的规定。
- 2.1.29 燕麦粉应符合 NY/T 892 的规定。
- 2.1.30 枸杞粉应符合 NY/T 1051 的规定。
- 2.1.31 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.32 乳酸亚铁应符合 GB 1903.47 的规定。
- 2.1.33 L-乳酸钙应符合 GB 25555 的规定。
- 2.1.34 牛骨粉应符合 GB 1903.19 的规定。
- 2.1.35 绿茶粉、红茶粉、普洱茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.36 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.37 食用木薯淀粉应符合 NY/T 875 和 GB 31637 的规定。

- 2.1.38 辣木叶粉所用原料应符合 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。
- 2.1.39 亚硒酸钠应符合 GB 1903.9 的规定。
- 2.1.40 大豆(分离)蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.41 米胚膳食纤维粉、小麦膳食纤维粉应符合 QB/T 5028 的规定。
- 2.1.42 维生素 B1 应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.43 维生素 B2 应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.44 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.45 烟酰胺应符合 GB 1903.45 的规定。
- 2.1.46 L-盐酸赖氨酸应符合 GB 1903.1 的规定。
- 2.1.47 氧化锌应符合 GB 1903.4 的规定。
- 2.1.48 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.49 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.50 硫酸亚铁应符合 GB 29211 的规定。
- 2.1.51 富硒食用菌粉应符合 GB 1903.22 的规定。
- 2.1.52 硒蛋白应符合 GB 1903.28 的规定。
- 2.1.53 乳酸钙应符合 GB 1886.21 的规定。
- 2.1.54 黑青稞粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.55 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.56 莲子粉、芡实粉、百合粉、茯苓粉所用原料应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.57 藻类制品应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.58 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。
- 2.1.59 （食用）豌豆淀粉应符合 GB/T 38572 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.60 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。
- 2.1.61 板栗粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.62 普洱茶粉应符合 NY/T 2672 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	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色
色 泽	具有本品应有的色泽	

气味、滋味	具有本品应有的气味、滋味，无异味	泽、性状和杂质，闻其气味,用温开水漱口,煮熟 5min 后品其滋味。
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 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
	挂 面	花色挂面	
自然断条率, % ≤	5.0	8.0	GB/T 40636
熟断条率, % ≤	5.0	8.0	
烹调损失率, % ≤	10.0	15.0	
水分, % ≤	14.5		GB 5009.3
食用盐 ^a (以 NaCl 计), % ≤	2.5		GB 5009.44
酸度 ^b , mL/10g ≤	4.0		GB 5009.239
蛋白质 ^c , g/100g ≥	12		GB 5009.5
膳食纤维 ^d , g/100g ≥	4.5		GB 5009.88
钙 ^e (以 Ca 计), mg/kg	1600~3200		GB 5009.92
铁 ^e (以 Fe 计), mg/kg	14~26		GB 5009.90
锌 ^e (以 Zn 计), mg/kg	10~40		GB 5009.14
硒 ^e (以 Se 计), μg/kg	140~280		GB 5009.93
维生素 B ₁ ^e , mg/kg	3~5		GB 5009.84
维生素 B ₂ ^e , mg/kg	3~5		GB 5009.85
烟酸 ^e , mg/kg	40~50		GB 5009.89
L-赖氨酸 ^e , g/kg	1~2		GB 5009.124
展青霉素 ^f , μg/kg ≤	20		GB 5009.185
*铅 (以 Pb 计), mg/kg ≤	0.18		GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg ≤	5.0		GB 5009.22

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

- a 仅限添加食用盐的产品的检验。
- b 酸度指标不适用于添加苹果粉、山楂粉、番茄粉的产品的检验。
- c 仅适用于高蛋白挂面产品的检验。
- d 仅适用于全麦挂面、膳食纤维挂面的检验。
- e 仅适用于添加食品营养强化剂的产品检验。

f 仅适用于添加苹果粉、山楂粉的产品检验。

2.4 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。

2.5 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

出厂检验项目包括：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

本标准适用于挂面及花色挂面。

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，添加生活饮用水，再经和面、熟化、压延、切条、干燥、截断、包装加工而成的非即食挂面。

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）粉中的一种或几种为主要原料，添加玉米粉、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、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、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、绿豆粉、小麦胚粉、小米粉、红薯粉、大麦（青稞）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、鸡腿菇粉、杏鲍菇粉、荞麦粉、余甘子粉、红枣粉、枸杞粉、山药粉、淮山药粉、怀山药粉、板栗粉、魔芋粉、鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉、菠菜粉、桑叶粉、绿茶粉、红茶粉、抹茶粉、普洱茶粉、辣木叶粉、莲子粉、芡实粉、茯苓粉、葛根粉、核桃粉、亚麻籽粉、大麦苗粉（大麦若叶青汁粉）、小麦膳食纤维粉、米胚膳食纤维粉、稻米胚芽粉、大豆（分离）蛋白粉、大豆膳食纤维粉、贡菊粉、百合粉、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、谷朊粉、魔芋精粉、黄原胶、褐藻酸钠、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、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，再经和面、熟化、压延、切条、干燥、截断、包装加工而成的非即食花色挂面。

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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳芑麦现代农产品开发有限公司