



413685S-2023



遂平益康面粉有限公司企业标准

Q/SYM 0004S-2023

# 调味挂面

2023-11-27 发布

2023-11-27 实施

遂平益康面粉有限公司 发布

## 前 言

本标准中附录 A 为规范性附录。

本标准由遂平益康面粉有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：袁喜光、张迷丽、刘二喜。

本标准自发布实施之日起替代标准号：Q/SYM 0004S-2021（备案号413224S-2021）。

H N

Q B

# 调味挂面

## 1 范围

本标准规定了调味挂面的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以挂面（普通挂面或花色挂面）为原料，搭配外购料包【调味粉包（固态复合调味料包）、调味酱包（半固态复合调味料包）、调味汁包（液态复合调味料包）、芝麻酱包、花生酱包、调味油包、藻类制品包、食醋包、酱腌菜包、脱水蔬菜包、紫菜蛋汤调味料包、紫菜虾皮包、坚果及籽类制品包、大豆蛋白制品包、熟肉制品包、熟制水产品包、方便菜肴包、豆制品包、卤蛋包、食用菌包】中的一种或几种，经过组合包装而成的非即食调味挂面。

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（食用碱），加入生活饮用水，经和面、熟化（醒面）、压延、切条、干燥、包装加工而成的普通挂面。

花色挂面是以小麦粉为原料，加入生活饮用水，加入鸡蛋全蛋粉、全麦粉、荞麦粉、苦荞粉、小麦胚粉、燕麦粉、青稞粉、莜麦粉、玉米粉、小米粉、紫米粉、大米粉、黑米粉、高粱粉、薏米粉、大豆粉、绿豆粉、红豆粉、豌豆粉、鹰嘴豆粉、芸豆粉、黑小麦粉、小麦胚芽粉、烤荞粉（熟制荞麦粉）、紫薯粉、红薯粉、山药粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄（西红柿）粉、芹菜粉、南瓜粉、西兰花粉、紫甘蓝粉、黄秋葵粉、韭菜粉、红枣粉、火龙果粉、枸杞粉、树莓粉、桑葚粉、香菇粉、猴头菇粉、黑木耳粉、海带浆（海带经泡发、打浆）、魔芋粉、魔芋精粉、米胚膳食纤维粉、大豆膳食纤维粉、芡实粉、茯苓粉、莲子粉、黄精粉、鸡内金粉、抹茶粉、大麦苗粉（大麦若叶青汁粉）中的一种或几种，添加或不添加食用盐、碳酸钠（食用碱）、木薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、谷朊粉、黄原胶、褐藻酸钠、栀子黄中的一种或几种，经配料、和面、熟化（醒面）、压延、切条、干燥、截断、包装加工而成的花色挂面。

根据所用原辅料不同，产品分类为：调味普通挂面、调味花色挂面。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.3 碳酸钠（食用碱）应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.4 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 鸡蛋全蛋粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.6 全麦粉、荞麦粉、苦荞粉、小麦胚粉、燕麦粉、青稞粉、莜麦粉、玉米粉、小米粉、紫米粉、大米粉、黑米粉、高粱粉、薏米粉、大豆粉、绿豆粉、红豆粉、豌豆粉、鹰嘴豆粉、芸豆粉、黑小麦粉、小麦胚芽粉、烤荞粉（熟制荞麦粉）、紫薯粉、红薯粉应符合 GB 2715 的规定。

- 2.1.7山药粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄（西红柿）粉、芹菜粉、南瓜粉、西兰花粉、紫甘蓝粉、黄秋葵粉、韭菜粉、红枣粉、火龙果粉、枸杞粉、树莓粉、桑葚粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.8香菇粉、猴头菇粉、黑木耳粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.9海带应符合 GB/T 20554 和 GB 19643 的规定。
- 2.1.10魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.11魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.12米胚膳食纤维粉应符合 QB/T 5028 的规定。
- 2.1.13大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.14芡实粉、茯苓粉、莲子粉、黄精粉、鸡内金粉应清洁卫生、无腐烂、无变质、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.15抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.16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。
- 2.1.17木薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.18谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.19黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.20褐藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.21栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.22调味粉包（固态复合调味料包）、调味酱包（半固态复合调味料包）、调味汁包（液态复合调味料包）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.23芝麻酱包、花生酱包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.24调味油包应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.25藻类制品包应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.26食醋包应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.27酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.28脱水蔬菜包、紫菜蛋汤调味料包、紫菜虾皮包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.29坚果及籽类制品包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.30大豆蛋白制品包应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.31熟肉制品包应符合 GB 2726 或 GB 7098 的规定。
- 2.1.32熟制水产包应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.33方便菜肴包应符合 QB/T 5471 的规定。
- 2.1.34豆制品包应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.35卤蛋包应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.36食用菌包应符合 GB 7096 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
	挂面	料包	
性 状	条状	具有各调料包应有的性状	取适量样品，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，煮熟后，以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽		
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味、无异嗅		
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	
<sup>a</sup> 水分, g/100g	≤	14.5	GB 5009.3	
<sup>a</sup> 栀子黄, g/kg	≤	0.3 (仅适用于添加栀子黄的挂面)	GB 5009.149	
<sup>a</sup> 酸度, mL/10g	≤	4.0	GB 5009.239	
<sup>a</sup> 自然断条率, %	≤	5.0 (普通挂面)	5.0 (花色挂面)	GB/T 40636
<sup>a</sup> 熟断条率, %	≤	5.0 (普通挂面)	5.0 (花色挂面)	GB/T 40636
<sup>a</sup> 烹调损失率, %	≤	10.0 (普通挂面)	15.0 (花色挂面)	GB/T 40636
<sup>b</sup> *铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12	
<sup>c</sup> 酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤	5.0	GB 5009.229	
<sup>c</sup> 过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB 5009.227	
注1: a仅适用于挂面的检验; b仅适用于挂面与料包的混合检验; c仅适用于料包的混合检验, 其中酸价不适合于含发酵型配料 (豆酱、面酱、豆豉、腐乳等) 和酸性配料 (如食醋、酸度调节剂等) 的产品 注2: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。				

## 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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

## 2.6 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。

### 3 检验

出厂检验项目：感官要求、净含量及允许短缺量、水分（仅适用于挂面）、酸度（仅适用于挂面）、自然断条率（仅适用于挂面）、熟断条率（仅适用于挂面）、烹调损失率（仅适用于挂面）。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以挂面（普通挂面或花色挂面）为原料，搭配外购料包【调味粉包（固态复合调味料包）、调味酱包（半固态复合调味料包）、调味汁包（液态复合调味料包）、芝麻酱包、花生酱包、调味油包、藻类制品包、食醋包、酱腌菜包、脱水蔬菜包、紫菜蛋汤调味料包、紫菜虾皮包、坚果及籽类制品包、大豆蛋白制品包、熟肉制品包、熟制水产品包、方便菜肴包、豆制品包、卤蛋包、食用菌包】中的一种或几种，经过组合包装而成的非即食调味挂面。

普通挂面以小麦粉为主要原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠（食用碱），加入生活饮用水，经和面、熟化（醒面）、压延、切条、干燥、包装加工而成的普通挂面。

花色挂面是以小麦粉为原料，加入生活饮用水，加入鸡蛋全蛋粉、全麦粉、荞麦粉、苦荞粉、小麦胚粉、燕麦粉、青稞粉、苡麦粉、玉米粉、小米粉、紫米粉、大米粉、黑米粉、高粱粉、薏米粉、大豆粉、绿豆粉、红豆粉、豌豆粉、鹰嘴豆粉、芸豆粉、黑小麦粉、小麦胚芽粉、烤荞粉（熟制荞麦粉）、紫薯粉、红薯粉、山药粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄（西红柿）粉、芹菜粉、南瓜粉、西兰花粉、紫甘蓝粉、黄秋葵粉、韭菜粉、红枣粉、火龙果粉、枸杞粉、树莓粉、桑葚粉、香菇粉、猴头菇粉、黑木耳粉、海带浆（海带经泡发、打浆）、魔芋粉、魔芋精粉、米胚膳食纤维粉、大豆膳食纤维粉、芡实粉、茯苓粉、莲子粉、黄精粉、鸡内金粉、抹茶粉、大麦苗粉（大麦若叶青汁粉）中的一种或几种，添加或不添加食用盐、碳酸钠（食用碱）、木薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、谷朊粉、黄原胶、褐藻酸钠、栀子黄中的一种或几种，经配料、和面、熟化（醒面）、压延、切条、干燥、截断、包装加工而成的花色挂面。

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，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。