



410083S-2023



河南仙力面业有限公司企业标准

Q/XXS 0002S-2023

挂面及花色挂面（附料包）

2023-01-13 发布

2023-01-13 实施

河南仙力面业有限公司 发布

前 言

本标准由河南仙力面业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：冯建新、王孝杰。

H N

Q B

挂面及花色挂面（附料包）

1 范围

本标准规定了挂面及花色挂面（附料包）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以普通挂面、花色挂面中的一种，搭配外购的相关风味的调味包【固态复合调味料包、半固态复合调味料包（酱）、液态复合调味料包、复合调味油包、辣椒油包、酱腌菜包、蔬菜罐头包、木耳豆皮包、脱水蔬菜包、熟制花生包（油炸产品）、熟制青豆包（油炸产品）、熟制芝麻包、熟制海鲜包、熟肉制品包、卤蛋包、豆腐干包、柠檬片包（非蜜饯产品）、紫菜蛋汤调味料包、海苔包、大豆蛋白制品包、紫菜虾皮包】中的一种或几种，包装而成的非即食产品。

挂面：以小麦粉、黑小麦粉中的一种或两种为主要原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠为辅料，经配料、加水和面、醒面、压延、切条、定型、干燥、切段、包装加工而成的挂面。

花色挂面：以小麦粉、黑小麦粉中的一种或两种为主要原料，添加其他原料【（荞麦、绿豆、高粱、红豆、黄豆、黑豆、黑米、小麦胚芽、葛根、小米、苦荞、青稞、藜麦、核桃仁、黑芝麻、桑叶、玉米中的一种或几种，经预处理、磨粉）、水果蔬菜（番茄、芹菜、胡萝卜、紫薯、山药、怀山药、甜菜、菜用黄麻、羽衣甘蓝、食叶草、火龙果、黄桃、南瓜、枸杞、红枣、菠菜、西兰花、山楂中的一种或几种，经预处理，打浆）、食用菌（香菇、猴头菇、黑木耳中的一种或几种，经预处理，打浆）、海苔（经预处理，打浆）、紫菜（经预处理，打浆）中的一种或几种】，或直接加入原料粉【鸡蛋黄粉、鸡全蛋粉、鸡蛋白粉、荞麦粉、绿豆粉、高粱粉、红豆粉、黄豆粉、黑豆粉、黑米粉、小麦胚芽粉、葛根粉、小米粉、苦荞粉、青稞粉、藜麦粉、核桃粉、黑芝麻粉、玉米粉、香菇粉、猴头菇粉、番茄粉、芹菜粉、胡萝卜粉、甜菜粉、菜用黄麻粉、辣木叶粉、羽衣甘蓝粉、食叶草粉、大麦若叶粉（大麦嫩芽粉）、火龙果粉、黄桃粉、南瓜粉、枸杞粉、红枣粉、紫薯粉、菠菜粉、西兰花粉、山药粉、怀山药粉、山楂粉、三文鱼粉、鳕鱼粉、虾仁粉、猪肝粉、牛肉粉中的一种或几种】为辅料，添加或不添加食用盐、碳酸钠、栀子黄中的一种或几种，经配料、加水和面、醒面、压延、切条、定型、干燥、切段、包装加工而成的花色挂面。

根据添加辅料不同分为：挂面（附料包）、花色挂面（附料包）。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 小麦粉、黑小麦粉应符合GB/T 1355、LS/T 3202和GB 2715的规定。

2.1.2 荞麦粉、绿豆粉、高粱粉、红豆粉、小米粉、苦荞粉、青稞粉、藜麦粉、黄豆粉、黑豆粉、黑米粉应符合干燥、无杂质、无腐败、无霉变，且符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

2.1.3 玉米粉应符合GB/T 10463和GB 2715的规定。

2.1.4 香菇、猴头菇、香菇粉、猴头菇粉应符合GB 7096的规定。

2.1.5 番茄粉应符合NY/T 957的规定。

2.1.6 生产用水应符合GB 5749的规定。

- 2.1.7 食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。
- 2.1.8 鸡蛋黄粉、鸡全蛋粉、鸡蛋白粉应符合GB 2749的规定。
- 2.1.9 核桃粉、黑芝麻粉应符合GB 19300的规定。
- 2.1.10 芹菜粉、胡萝卜粉、甜菜粉、火龙果粉、黄桃粉、南瓜粉、枸杞粉、红枣粉、紫薯粉、菠菜粉、西兰花粉、山药粉、怀山药粉、山楂粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.11 三文鱼粉、鳕鱼粉、虾仁粉应符合GB 10136的规定。
- 2.1.12 牛肉粉、猪肝粉应符合GB 2726的规定。
- 2.1.13 小麦胚芽、小麦胚芽粉应符合LS/T 3210和GB 2715的规定。
- 2.1.14 葛根粉应符合GB/T 30637的规定。
- 2.1.15 葛根、桑叶、山药应符合《中华人民共和国药典》2015版第一部的规定。
- 2.1.16 紫菜应符合GB/T 23597的规定。
- 2.1.17 海苔应符合GB/T 23596的规定。
- 2.1.18 栀子黄应符合GB 7912的规定。
- 2.1.19 黄豆、黑豆应符合GB 1352和GB 2715的规定。
- 2.1.20 荞麦、苦荞应符合GB/T 10458和GB 2715的规定。
- 2.1.21 绿豆应符合GB/T 10462和GB 2715的规定。
- 2.1.22 高粱应符合GB/T 8231和GB 2715的规定。
- 2.1.23 红豆应符合GB/T 10461和 GB 2715的规定。
- 2.1.24 小米应符合GB/T 11766和GB 2715的规定。
- 2.1.25 黑米应符合NY/T 832和GB 2715的规定。
- 2.1.26 核桃仁应符合SB/T 10556和 GB 19300的规定。
- 2.1.27 黑芝麻应符合GB/T 11761和 GB 19300 的规定。
- 2.1.28 玉米应符合GB 1353和GB 2715的规定。
- 2.1.29 黑木耳应符合GB/T 6192的规定。
- 2.1.30 番茄、芹菜、胡萝卜、甜菜、火龙果、黄桃、南瓜、紫薯、菠菜、西兰花、山楂应符合新鲜、无腐烂、无污染的要求且符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。
- 2.1.31 碳酸钠应符合GB 1886.1的规定。
- 2.1.32 怀山药应符合GB/T 20351的规定。
- 2.1.33 枸杞应符合GB/T 18672的规定。
- 2.1.34 红枣应符合GB/T 5835的规定。
- 2.1.35 青稞应符合GB/T 11760和GB 2715的规定。
- 2.1.36 藜麦应符合LS/T 3245和GB 2715的规定。
- 2.1.37 固态复合调味料包、半固态复合调味料包（酱）、液态复合调味料包应符合 GB 31644 的规定。

- 2.1.38 酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.39 蔬菜罐头包应符合 QB/T 5471 的规定。
- 2.1.40 脱水蔬菜包、紫菜蛋汤调味料包、海苔包、木耳豆皮包、紫菜虾皮包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.41 复合调味油包、辣椒油包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.42 熟制花生包、熟制青豆包、熟制芝麻包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.43 熟制海鲜包应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.44 熟肉制品包应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.45 卤蛋包应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.46 豆腐干包应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.47 柠檬片包应符合 DBS 34/2607 的规定。
- 2.1.48 大豆蛋白制品包应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.49 食叶草、食叶草粉中所使用的食叶草应符合国家卫生健康委 2021 年第 9 号《关于食叶草等 15 种“三新食品”的公告》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	条状	取适量样品，置于白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽，并检查有无外来杂质，嗅其气味。将样品煮熟后，以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有原辅料混合应有的色泽	
气、滋味	具有原辅料混合后应有的气、滋味，无异味	
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
水分, %	≤ 14.5	GB 5009.3
酸度, mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
自然断条率, %	≤ 5.0	GB/T 40636
熟断条率, %	≤ 5.0	GB/T 40636
烹调损失率, %	≤ 10	GB/T 40636
酸价 [°] (以脂肪计) (KOH), mg/g	半固态复合调味料包(酱)、 复合调味油包、辣椒油包 ≤ 5.0	GB 5009.229

	熟制花生包、熟制青豆包、 熟制芝麻包	≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值 ^c （以脂肪计），g/100g	半固态复合调味料包（酱）、 复合调味油包、辣椒油包、	≤	0.25	GB 5009.227
	熟制花生包、熟制青豆包、 熟制芝麻包	≤	0.5	GB 5009.227
总砷 ^d （以As计），mg/kg		≤	0.5	GB 5009.11
*铅 ^d （以Pb计），mg/kg		≤	0.18	GB 5009.12
栀子黄 ^a ，g/kg		≤	0.3	GB 5009.149
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg		≤	5.0	GB 5009.22
展青霉素 ^b ，μg/kg		≤	20	GB 5009.185
<p>注：1、*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p>2、a 仅限使用此添加剂的产品检测；</p> <p>3、b 展青霉素指标仅适用于原料中加入山楂的挂面；</p> <p>4、酸度不适用于添加酸性原料（山楂、番茄）的产品；</p> <p>5、c 仅适用于搭配相关外购料包的产品检测；</p> <p>6、d 仅适用于搭配料包的产品（挂面或花色挂面）与料包充分混合后进行检验。</p>				

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 规定。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、酸度[不适用于添加酸性原料（山楂、番茄）的产品]、烹调损失率、自然断条率、熟断条率的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以普通挂面、花色挂面中的一种，搭配外购的相关风味的调味包【固态复合调味料包、半固态复合调味料包（酱）、液态复合调味料包、复合调味油包、辣椒油包、酱腌菜包、蔬菜罐头包、木耳豆皮包、脱水蔬菜包、熟制花生包（油炸产品）、熟制青豆包（油炸产品）、熟制芝麻包、熟制海鲜包、熟肉制品包、卤蛋包、豆腐干包、柠檬片包（非蜜饯产品）、紫菜蛋汤调味料包、海苔包、大豆蛋白制品包、紫菜虾皮包】中的一种或几种，包装而成的非即食产品。

挂面：以小麦粉、黑小麦粉中的一种或两种为主要原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠为辅料，经配料、加水和面、醒面、压延、切条、定型、干燥、切段、包装加工而成的挂面。

花色挂面：以小麦粉、黑小麦粉中的一种或两种为主要原料，添加其他原料【（荞麦、绿豆、高粱、红豆、黄豆、黑豆、黑米、小麦胚芽、葛根、小米、苦荞、青稞、藜麦、核桃仁、黑芝麻、桑叶、玉米中的一种或几种，经预处理、磨粉）、水果蔬菜（番茄、芹菜、胡萝卜、紫薯、山药、怀山药、甜菜、菜用黄麻、羽衣甘蓝、食叶草、火龙果、黄桃、南瓜、枸杞、红枣、菠菜、西兰花、山楂中的一种或几种，经预处理，打浆）、食用菌（香菇、猴头菇、黑木耳中的一种或几种，经预处理，打浆）、海苔（经预处理，打浆）、紫菜（经预处理，打浆）中的一种或几种】，或直接加入原料粉【鸡蛋黄粉、鸡全蛋粉、鸡蛋白粉、荞麦粉、绿豆粉、高粱粉、红豆粉、黄豆粉、黑豆粉、黑米粉、小麦胚芽粉、葛根粉、小米粉、苦荞粉、青稞粉、藜麦粉、核桃粉、黑芝麻粉、玉米粉、香菇粉、猴头菇粉、番茄粉、芹菜粉、胡萝卜粉、甜菜粉、菜用黄麻粉、辣木叶粉、羽衣甘蓝粉、食叶草粉、大麦若叶粉（大麦嫩芽粉）、火龙果粉、黄桃粉、南瓜粉、枸杞粉、红枣粉、紫薯粉、菠菜粉、西兰花粉、山药粉、怀山药粉、山楂粉、三文鱼粉、鳕鱼粉、虾仁粉、猪肝粉、牛肉粉中的一种或几种】为辅料，添加或不添加食用盐、碳酸钠、栀子黄中的一种或几种，经配料、加水和面、醒面、压延、切条、定型、干燥、切段、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，制定本标准作为企业组织生产、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。