



414066S-2023



雪荣食品科技股份有限公司企业标准

Q/ZXM 0001S-2023

花色挂面（面叶）

2023-12-27 发布

2023-12-27 实施

雪荣食品科技股份有限公司 发布

前 言

本标准由雪荣食品科技股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王国强、程付龙。

H N
Q B

花色挂面（面叶）

1 范围

本标准规定了花色挂面（面叶）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、黑小麦粉、黑全麦粉、全麦粉中的一种或几种为主要原料，辅以生活饮用水，添加大麦粉、荞麦粉（苦荞粉、甜荞粉）、豌豆粉、豇豆粉、红豆粉、扁豆粉、绿豆粉、青稞（裸大麦）粉、薏米粉、红薯粉、紫薯粉、马铃薯粉、高粱粉、藜麦粉、稷米（糜子）粉、黍米（大黄米）粉、燕麦（莜麦）粉、鹰嘴豆粉、红小豆粉、赤豆粉、黄豆粉、黑豆粉、青豆粉、玉米粉、小米粉、芸豆（菜豆）粉、小扁豆粉、食用盐、碳酸钠、谷朊粉、魔芋粉、魔芋精粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、红薯淀粉、大米粉、黑米粉、紫米粉、红米粉、糯米粉、玄米粉、海带粉、小麦膳食纤维粉、米胚膳食纤维粉、大豆膳食纤维粉、白芝麻、菊粉、蜂蜜、枸杞芽粉、芝麻叶粉、菊芋（经水煮或粉碎）、甜椒（经水煮或粉碎）、胡萝卜（经水煮或粉碎）、白萝卜（经水煮或粉碎）、冬瓜（经水煮或粉碎）、丝瓜（经水煮或粉碎）、南瓜（经水煮或粉碎）、苦瓜（经水煮或粉碎）、包菜（经水煮或粉碎）、红薯叶（经水煮或粉碎）、菠菜（经水煮或粉碎）、苋菜粉、佛手瓜粉、莲藕粉、西兰花粉、紫甘蓝粉、番茄粉、芹菜粉、甜菜粉、空心菜粉、萝卜缨粉、香椿叶粉、榆钱粉、山药豆粉、枇杷果（经水煮或粉碎）、西瓜皮（经水煮或粉碎）、火龙果（经水煮或粉碎）、桃（经水煮或粉碎）、梨（经水煮或粉碎）、苹果（经水煮或粉碎）、蓝莓（经水煮或粉碎）、香蕉粉、草莓粉、芒果粉、哈密瓜粉、树莓粉、樱桃粉、荔枝粉、葡萄粉、猕猴桃粉、鸡蛋液（鸡蛋经去壳、打蛋）、干蛋制品（鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉中的一种或几种）、食用菌制品（银耳粉、黑木耳粉、香菇粉、平菇粉、红平菇粉、金针菇粉、草菇粉、花菇粉、杏鲍菇粉、口蘑粉、猴头菇粉、鸡腿菇粉、灰树花粉、姬松茸粉、竹荪粉中的一种或几种）、药食两用原料【丁香粉、八角茴香粉、刀豆粉、小茴香粉、小蓟粉、山药粉、山楂粉、乌梢蛇粉、乌梅粉、火麻仁粉、代代花粉、玉竹粉、甘草粉、白芷粉、白扁豆粉、白扁豆花粉、决明子粉、百合粉、肉豆蔻粉、肉桂粉、余甘子粉、佛手粉、杏仁（甜、苦）粉、芡实粉、花椒粉、赤小豆粉、阿胶粉、鸡内金粉、麦芽粉、昆布粉、罗汉果粉、郁李仁粉、金银花粉、青果粉、鱼腥草粉、栀子粉、砂仁粉、胖大海粉、茯苓粉、香橼粉、香薷粉、桃仁粉、桑叶粉、桑椹粉、桔红粉、桔梗粉、益智仁粉、荷叶粉、莱菔子粉、莲子粉、淡竹叶粉、淡豆豉粉、菊花（贡菊、杭菊、滁菊中的一种）粉、菊苣粉、黄芥子粉、紫苏粉、紫苏籽粉、葛根粉、黑芝麻粉、黑胡椒粉、槐米粉、槐花粉、蒲公英粉、榧子粉、酸枣仁粉、蝮蛇粉、橘皮粉、薄荷粉、薏苡仁粉、薤白粉、覆盆子粉、藿香粉、陈皮粉、鲜白茅根粉、鲜芦根粉、党参粉、肉苁蓉粉、铁皮石斛粉、西洋参粉、黄芪粉、灵芝粉、天麻粉、山茱萸粉、马齿苋（经水煮或粉碎）、木瓜（经水煮或粉碎）、白果（经水煮或粉碎）、龙眼肉（桂圆）（经水煮或粉碎）、沙棘（经水煮或粉碎）、牡蛎（经水煮或粉碎）、枣（大枣、酸枣、黑枣）（经水煮或粉碎）、姜（经水煮或粉碎）、枳椇子（经水煮或粉碎）、枸杞子（经水煮或粉碎）、高良姜（经水煮或粉碎）、黄精（经水煮或粉碎）、杜仲叶粉中的一种或几种】、茶叶粉、人参（5年及5年以下人工种植的人参）粉、玫瑰花（重瓣红玫瑰）粉、松花粉、芫荽粉、辣木叶粉、低聚果糖、低聚木糖中的几种，添加或不添加单，双

甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、海藻酸钠、黄原胶、果胶、卡拉胶、沙蒿胶、栀子黄、复配增稠剂（黄原胶、单、双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、卡拉胶、海藻酸钠、食用玉米淀粉）、营养强化剂【钙（来源：乳酸钙或碳酸钙或葡萄糖酸钙或 L-乳酸钙或超细鲜牛骨粉或柠檬酸钙）、硒（来源：亚硒酸钠或富硒食用菌粉或硒蛋白）、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）、维生素 B₁（来源：盐酸硫胺素）、维生素 B₂（来源：核黄素）、烟酸、L-赖氨酸（来源：L-盐酸赖氨酸）中的一种或几种】中的一种或几种，经配料、混合、和面、熟化、压延、切条（或切片）、烘干、截断（或不截断）、计量包装加工而成的非即食花色挂面（面叶）。

根据所用原料、辅料不同，产品可分为：单一杂粮挂面（面叶）、复合杂粮花色挂面（面叶）、单一谷物挂面（面叶）、鸡蛋花色挂面（面叶）、蔬菜花色挂面（面叶）、薯类花色挂面（面叶）、菌类花色挂面（面叶）、果蔬花色挂面（面叶）、复合花色挂面（面叶）、复合谷物杂粮挂面（面叶）、复合谷物花色挂面（面叶）、粮谷挂面（面叶）、营养强化花色挂面（面叶）、粗粮纤维花色挂面（面叶）。

2 要求

2.1 原辅料要求

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

2.1.2 大麦粉、黑全麦粉、豌豆粉、豇豆粉、红豆粉、扁豆粉、绿豆粉、青稞（裸大麦）粉、薏米粉、红薯粉、紫薯粉、高粱粉、藜麦粉、燕麦（莜麦）粉、鹰嘴豆粉、红小豆粉、赤豆粉、黄豆粉、黑豆粉、青豆粉、大米粉、黑米粉、紫米粉、玉米粉、红米粉、糯米粉、小米粉、稷米（糜子）粉、黍米（大黄米）粉、芸豆（菜豆）粉、玄米粉、赤小豆粉、小扁豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 荞麦粉（苦荞粉、甜荞粉）应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.5 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.6 人参粉所用原料人参（5 年及 5 年以下人工种植的人参）应符合《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》原卫生部公告 2012 年第 17 号的规定。

2.1.7 玫瑰花粉所用原料玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》原卫生部 2010 年第 3 号的规定。

2.1.8 松花粉应符合《关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告》原卫生部公告 2004 年第 17 号的规定。

2.1.9 丁香粉、小茴香粉、甘草粉、肉豆蔻粉、肉桂粉、花椒粉、姜、砂仁粉、黑胡椒粉、高良姜粉、芫荽粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.10 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.11 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.12 刀豆粉、马齿苋、小蓟粉、玉竹粉、龙眼肉、白扁豆粉、枣、决明子粉、百合粉、余甘子粉、佛手粉、杏仁（甜、苦）粉、沙棘、牡蛎、芡实粉、阿胶粉、鸡内金粉、麦芽粉、昆布粉、罗汉果粉、

郁李仁粉、金银花粉、鱼腥草粉、枸杞子、栀子粉、胖大海粉、茯苓粉、香橼粉、香薷粉、桃仁粉、桑叶粉、桔梗粉、荷叶粉、莱菔子粉、莲子粉、淡竹叶粉、淡豆豉粉、菊花（贡菊、杭菊、滁菊中的一种）粉、菊苣粉、黄精、紫苏粉、紫苏籽粉、葛根粉、黑芝麻粉、槐花粉、蒲公英粉、榧子粉、酸枣仁粉、薄荷粉、薏苡仁粉、薤白粉、覆盆子粉、藿香粉、陈皮粉、鲜白茅根粉、鲜芦根粉、党参粉、肉苁蓉粉、铁皮石斛粉、西洋参粉、黄芪粉、灵芝粉、天麻粉、山茱萸粉、杜仲叶粉、木瓜、火麻仁粉、白果、乌梢蛇粉、白芷粉、八角茴香粉所用原料应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。

2.1.13 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.14 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.15 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.16 辣木叶粉所用原料辣木叶应符合《关于批准蛋白核小球藻等 4 种新资源食品的公告》原卫生部公告 2012 年第 19 号的规定。

2.1.17 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

2.1.18 果胶应符合 GB 25533 的规定。

2.1.19 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。

2.1.20 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.21 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。

2.1.22 沙蒿胶应符合 GB 1886.70 的规定。

2.1.23 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。

2.1.24 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。

2.1.25 食用菌制品应符合 GB 7096 的规定。

2.1.26 菊芋粉、苦瓜粉、乌梅粉、枣（大枣、酸枣、黑枣）粉、青果粉、桑椹粉、龙眼肉（桂圆）粉、芝麻叶粉、甜椒粉、苋菜粉、佛手瓜粉、胡萝卜粉、白萝卜粉、冬瓜粉、丝瓜粉、南瓜粉、包菜粉、红薯叶粉、菠菜粉、马铃薯粉、莲藕粉、西兰花粉、紫甘蓝粉、番茄粉、芹菜粉、甜菜粉、空心菜粉、萝卜缨粉、香椿叶粉、榆钱粉、山药豆粉、枇杷果粉、西瓜皮粉、火龙果粉、桃粉、梨粉、苹果粉、香蕉粉、蓝莓粉、草莓粉、芒果粉、哈密瓜粉、树莓粉、樱桃粉、荔枝粉、葡萄粉、猕猴桃粉、山药粉、山楂粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.27 海带粉应符合 GB 19643 的规定。

2.1.28 小麦膳食纤维粉、米胚膳食纤维粉应符合 QB/T 5028 的规定。

2.1.29 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 5 号）的规定。

2.1.30 蝮蛇粉、桔红粉、益智仁粉、黄芥子粉、槐米粉、橘皮粉、枳椇子粉、枸杞芽粉、菊芋、甜椒、胡萝卜、白萝卜、冬瓜、丝瓜、南瓜、苦瓜、包菜、红薯叶、菠菜、枇杷果、西瓜皮、火龙果、桃、梨、苹果、蓝莓、代代花、白扁豆花应清洁卫生、无霉变，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.31 全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。

- 2.1.32 茶叶粉应符合 GB 31608 的规定。
- 2.1.33 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.34 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.35 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.36 白芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.37 鸡蛋、鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.38 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.39 低聚木糖应符合 GB/T 35545 的规定。
- 2.1.40 复配增稠剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.41 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.42 超细鲜牛骨粉应符合 GB 1903.19 的规定。
- 2.1.43 柠檬酸钙应符合 GB 1903.14 的规定。
- 2.1.44 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.45 乳酸钙应符合 GB 1886.21 的规定。
- 2.1.46 L-乳酸钙应符合 GB 25555 的规定。
- 2.1.47 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。
- 2.1.48 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.49 乳酸锌应符合 GB 1903.11 的规定。
- 2.1.50 氧化锌应符合 GB 1903.4 的规定。
- 2.1.51 亚硒酸钠应符合 GB 1903.9 的规定。
- 2.1.52 富硒食用菌粉应符合 GB 1903.22 的规定。
- 2.1.53 硒蛋白应符合 GB 1903.28 的规定。
- 2.1.54 维生素 B₁（来源：盐酸硫胺素）应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.55 维生素 B₂（来源：核黄素）应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.56 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.57 L-赖氨酸（来源：L-盐酸赖氨酸）应符合 GB 1903.1 的规定。
- 2.1.58 乳酸亚铁应符合 GB 1903.47 的规定。
- 2.1.59 焦磷酸铁应符合 GB 1903.16 的规定。
- 2.1.60 硫酸亚铁应符合 GB 29211 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	具有该产品应有的性状	从样品中随机取出50g，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，品其滋味和口感
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味和滋味，无异味	
口感	煮熟后口感不粘，不牙碜	
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（不适用于添加山楂粉、番茄粉的产品的检验）≤	4.0	GB 5009.239
自然断条率，% ≤	10.0	GB/T 40636
熟断条率，% ≤	10.0	
烹调损失率，% ≤	15.0	
*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
栀子黄 ^a ，g/kg ≤	0.3	GB 5009.149
甲基汞 ^b （以Hg计），mg/kg ≤	0.5	GB 5009.17
展青霉素 ^c ，μg/kg ≤	20	GB 5009.185
钙 ^d （以Ca计），mg/kg	1600~3200	GB 5009.92
硒 ^d （以Se计），μg/kg	140~280	GB 5009.93
铁 ^d （以Fe计），mg/kg	14~26	GB 5009.90
锌 ^d （以Zn计），mg/kg	10~40	GB 5009.14
维生素B ₁ ^d ，mg/kg	3~5	GB 5009.84
维生素B ₂ ^d ，mg/kg	3~5	GB 5009.85
烟酸 ^d ，mg/kg	40~50	GB 5009.89
L-赖氨酸 ^d ，g/kg	1~2	GB 5009.124
单宁 ^e （以干基计），% ≤	0.3	GB/T 15686
膳食纤维 ^f ，g/100g ≥	3.0	GB 5009.88
注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		
a 仅限于添加该食品添加剂的产品的检验。		
b 仅限于添加牡蛎的产品的检验。		

- c 仅限于添加苹果、山楂粉的产品检验。
- d 仅适用于添加相应营养强化剂的产品检验。
- e 仅限于添加高粱粉的产品检验。
- f 仅适用于粗粮纤维花色挂面（面叶）。

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；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定；食药物质和新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定；营养强化剂的使用应符合 GB 14880 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、自然断条率、熟断条率、烹调损失率、酸度（不适用于添加山楂粉、番茄粉的产品检验）。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉、黑小麦粉、黑全麦粉、全麦粉中的一种或几种为主要原料，辅以生活饮用水，添加大麦粉、荞麦粉（苦荞粉、甜荞粉）、豌豆粉、豇豆粉、红豆粉、扁豆粉、绿豆粉、青稞（裸大麦）粉、薏米粉、红薯粉、紫薯粉、马铃薯粉、高粱粉、藜麦粉、稷米（糜子）粉、黍米（大黄米）粉、燕麦（莜麦）粉、鹰嘴豆粉、红小豆粉、赤豆粉、黄豆粉、黑豆粉、青豆粉、玉米粉、小米粉、芸豆（菜豆）粉、小扁豆粉、食用盐、碳酸钠、谷朊粉、魔芋粉、魔芋精粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、红薯淀粉、大米粉、黑米粉、紫米粉、红米粉、糯米粉、玄米粉、海带粉、小麦膳食纤维粉、米胚膳食纤维粉、大豆膳食纤维粉、白芝麻、菊粉、蜂蜜、枸杞芽粉、芝麻叶粉、菊芋（经水煮或粉碎）、甜椒（经水煮或粉碎）、胡萝卜（经水煮或粉碎）、白萝卜（经水煮或粉碎）、冬瓜（经水煮或粉碎）、丝瓜（经水煮或粉碎）、南瓜（经水煮或粉碎）、苦瓜（经水煮或粉碎）、包菜（经水煮或粉碎）、红薯叶（经水煮或粉碎）、菠菜（经水煮或粉碎）、苋菜粉、佛手瓜粉、莲藕粉、西兰花粉、紫甘蓝粉、番茄粉、芹菜粉、甜菜粉、空心菜粉、萝卜缨粉、香椿叶粉、榆钱粉、山药豆粉、枇杷果（经水煮或粉碎）、西瓜皮（经水煮或粉碎）、火龙果（经水煮或粉碎）、桃（经水煮或粉碎）、梨（经水煮或粉碎）、苹果（经水煮或粉碎）、蓝莓（经水煮或粉碎）、香蕉粉、草莓粉、芒果粉、哈密瓜粉、树莓粉、樱桃粉、荔枝粉、葡萄粉、猕猴桃粉、鸡蛋液（鸡蛋经去壳、打蛋）、干蛋制品（鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉中的一种或几种）、食用菌制品（银耳粉、黑木耳粉、香菇粉、平菇粉、红平菇粉、金针菇粉、草菇粉、花菇粉、杏鲍菇粉、口蘑粉、猴头菇粉、鸡腿菇粉、灰树花粉、姬松茸粉、竹荪粉中的一种或几种）、药食两用原料【丁香粉、八角茴香粉、刀豆粉、小茴香粉、小蓟粉、山药粉、山楂粉、乌梢蛇粉、乌梅粉、火麻仁粉、代代花粉、玉竹粉、甘草粉、白芷粉、白扁豆粉、白扁豆花粉、决明子粉、百合粉、肉豆蔻粉、肉桂粉、余甘子粉、佛手粉、杏仁（甜、苦）粉、芡实粉、花椒粉、赤小豆粉、阿胶粉、鸡内金粉、麦芽粉、昆布粉、罗汉果粉、郁李仁粉、金银花粉、青果粉、鱼腥草粉、栀子粉、砂仁粉、胖大海粉、茯苓粉、香橼粉、香薷粉、桃仁粉、桑叶粉、桑椹粉、桔红粉、桔梗粉、益智仁粉、荷叶粉、莱菔子粉、莲子粉、淡竹叶粉、淡豆豉粉、菊花（贡菊、杭菊、滁菊中的一种）粉、菊苣粉、黄芥子粉、紫苏粉、紫苏籽粉、葛根粉、黑芝麻粉、黑胡椒粉、槐米粉、槐花粉、蒲公英粉、榧子粉、酸枣仁粉、蝮蛇粉、橘皮粉、薄荷粉、薏苡仁粉、薤白粉、覆盆子粉、藿香粉、陈皮粉、鲜白茅根粉、鲜芦根粉、党参粉、肉苁蓉粉、铁皮石斛粉、西洋参粉、黄芪粉、灵芝粉、天麻粉、山茱萸粉、马齿苋（经水煮或粉碎）、木瓜（经水煮或粉碎）、白果（经水煮或粉碎）、龙眼肉（桂圆）（经水煮或粉碎）、沙棘（经水煮或粉碎）、牡蛎（经水煮或粉碎）、枣（大枣、酸枣、黑枣）（经水煮或粉碎）、姜（经水煮或粉碎）、枳椇子（经水煮或粉碎）、枸杞子（经水煮或粉碎）、高良姜（经水煮或粉碎）、黄精（经水煮或粉碎）、杜仲叶粉中的一种或几种】、茶叶粉、人参（5年及5年以下人工种植的人参）粉、玫瑰花（重瓣红玫瑰）粉、松花粉、芫荽粉、辣木叶粉、低聚果糖、低聚木糖中的几种，添加或不添加单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、海藻酸钠、黄原胶、果胶、卡拉胶、沙蒿胶、栀子黄、复配增稠剂（黄原胶、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、卡拉胶、海藻酸钠、食用玉米淀粉）、营养强化剂【钙（来

源：乳酸钙或碳酸钙或葡萄糖酸钙或 L-乳酸钙或超细鲜牛骨粉或柠檬酸钙）、硒（来源：亚硒酸钠或富硒食用菌粉或硒蛋白）、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）、维生素 B₁（来源：盐酸硫胺素）、维生素 B₂（来源：核黄素）、烟酸、L-赖氨酸（来源：L-盐酸赖氨酸）中的一种或几种】中的一种或几种，经配料、混合、和面、熟化、压延、切条（或切片）、烘干、截断（或不截断）、计量包装加工而成的非即食花色挂面（面叶）。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》的相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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

雪荣食品科技股份有限公司

H N
Q B