



410902S-2023



河南优麦食品有限公司企业标准

Q/BXSP 0003S-2023

---

# 普通挂面、花色挂面及挂面 ( 附料包 )

2023-04-17 发布

2023-04-17 实施

---

河南优麦食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南优麦食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南优麦食品有限公司。

本标准主要起草人：王艳丽、刘新林、王旭娟、刘乾坤、张耀听、马新勤。

本标准自发布之日起替代Q/BXSP 0003S-2022，备案号：411282S-2022。

本标准适用于：

河南优麦食品有限公司

地址：河南省新郑市薛店镇工贸开发区

山东白象面业有限公司

地址：山东省济宁市兖州区大安工业园区

H N

Q B

# 普通挂面、花色挂面及挂面（附料包）

## 1 范围

本标准规定了普通挂面、花色挂面及挂面（附料包）的分类、要求，以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于普通挂面、花色挂面或挂面（附料包）产品。

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，经加水、和面、醒面、压片、切条、干燥、计量、包装而成的干面条制品。

花色挂面是以小麦粉、黑小麦粉、全麦粉、荞麦粉、燕麦粉中的一种或几种为主要原料，添加以下一种或几种辅料【食用盐、鲜鸡蛋、鲜鸭蛋、鸡全蛋粉、蛋黄粉、魔芋粉、木薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、豌豆淀粉、谷朊粉、玉米粉、小米粉、大米粉、黑米粉、青稞粉、莜麦粉、黄豆粉、藜麦粉、黑豆粉、绿豆粉、红豆粉、薏米粉、高粱粉、豌豆粉、大豆蛋白粉、大豆膳食纤维粉、豌豆纤维粉、小麦麸皮粉、小麦胚粉、香菇粉、猴头菇粉、山药粉、干制红枣（粉碎）、枸杞（粉碎）、海苔（粉碎）、菠菜粉、胡萝卜粉、豆浆、南瓜粉、黄秋葵粉、抹茶、食用酵母、橙汁、番茄酱、番茄汁、白砂糖、海藻酸钠、黄原胶、栀子黄（仅限用于以小麦粉为主要原料的产品）】，添加或不添加食用盐、碳酸钠，添加或不添加营养强化剂（仅限于以小麦粉为主要原料的产品）【碳酸钙、盐酸硫胺素、核黄素、烟酸、柠檬酸钙、焦磷酸铁、葡萄糖酸锌中的一种或几种】，经加水、和面、醒面、压片（或挤压熟化成片）、切条、干燥、计量、包装而成的干面条制品。

挂面（附料包）是以普通挂面、花色挂面中的一种附加外购的调料包【复合调味料包（固态、半固态、液态）、风味酱腌菜包、花生包、鹌鹑蛋包、午餐肉包】，经组合包装而成的干面条制品。

根据添加的原料不同，分为普通挂面、花色挂面【鸡蛋挂面、西红柿挂面、菠菜挂面、西兰花挂面、绿豆挂面、黑小麦挂面、荞麦挂面、香菇挂面、香橙胡萝卜挂面、番茄蛋黄挂面、玉米挂面、猴头菇挂面、怀山药挂面、红豆薏米挂面、燕麦挂面、黑米挂面、高粱挂面、豌豆挂面、海苔挂面、大豆蛋白挂面、山药枸杞挂面、红枣小米挂面、莜麦挂面、豆浆挂面、黑豆挂面、大豆挂面、黄秋葵挂面、南瓜挂面、紫薯挂面、抹茶挂面、苦瓜挂面、鸭蛋挂面、全麦挂面、青稞荞麦挂面、碱水面、宽条挂面、细条挂面、刀削面、钙强化挂面】、挂面（附料包）【小龙虾风味调料包、油泼面风味调料包、炸酱风味调料包、麻酱风味调料包、酸豆角风味调料包、鸡汤风味调料包、牛肉风味调料包、川香红油风味调料包、日式荞麦风味调料包、椒麻鸡丝风味面（附调味包）、韩式火鸡风味调料包、猪骨汤风味调料包、葱油拌面风味调料包、番茄风味调料包、热干面（附调味包）、冷面风味调料包、四川凉面风味调料包、鱼汤风味料包、酸辣风味料包】。

## 2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 2.1 普通挂面

以小麦粉为原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠，经过加水和面、压片、切条、悬挂干燥等工序加工而成的产品。

### 2.2 花色挂面

以小麦粉为主要原料，添加辅料（如禽蛋、谷物粉、果蔬粉、水果等）；以荞麦粉、青稞粉、黑小麦粉、燕麦粉、玉米粉等谷物粉为主要原料，添加或不添加辅料（如禽蛋、谷物粉、果蔬粉、水果等）。添加或不添加食用盐、食品添加剂、营养强化剂等，经过加水和面、醒面、挤压熟化、压片、切条、干燥、包装而成的产品。

### 2.3 挂面（附料包）

以普通挂面、花色挂面中的一种，搭配外购调味包【复合调味料包（固态、半固态、液态）、风味酱腌菜包、花生包、鹌鹑蛋包、午餐肉包】中的一种或几种，组合包装而成的产品。

## 3 要求

### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 生产用水应符合GB 5749 的规定。
- 3.1.2 小麦粉应符合GB/T 1355、GB/T 8607和GB 2715的规定。
- 3.1.3 荞麦粉应符合GB/T 35028和GB 2715的规定。
- 3.1.4 全麦粉应符合LS/T 3244的规定。
- 3.1.5 燕麦粉、黑小麦粉、青稞粉、玉米粉、小米粉、大米粉、黑米粉、青稞粉、苡麦粉、黄豆粉、藜麦粉、黑豆粉、绿豆粉、红豆粉、薏米粉、高粱粉、豌豆粉、山药粉应符合GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。
- 3.1.6 食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。
- 3.1.7 鲜鸡蛋、鲜鸭蛋、鸡全蛋粉、蛋黄粉应符合GB 2749的规定。
- 3.1.8 魔芋粉应符合NY/T 494的规定。
- 3.1.9 木薯淀粉应符合NY/T 875和GB 31637的规定。
- 3.1.10 玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。
- 3.1.11 马铃薯淀粉应符合GB/T 8884和GB 31637的规定。
- 3.1.12 小麦淀粉应符合GB/T 8883和GB 31637的规定。
- 3.1.13 谷朊粉应符合GB/T 21924的规定。
- 3.1.14 全麦粉应符合LS/T 3244的规定。
- 3.1.15 大豆膳食纤维粉应符合GB/T 22494的规定。
- 3.1.16 食用豌豆膳食纤维粉应符合T/CAQI 92的规定。
- 3.1.17 小麦麸皮粉应符合NY/T 3218的规定。

- 3.1.18 小麦胚粉应符合LS/T 3210的规定。
- 3.1.19 大豆蛋白粉应符合GB/T 22493的规定。
- 3.1.20 香菇粉、猴头菇粉应符合GB 7096的规定。
- 3.1.21 干制红枣应符合GB/T 5835的规定。
- 3.1.22 枸杞应符合GB/T 18672的规定。
- 3.1.23 海苔应符合GB/T 23596的规定。
- 3.1.24 菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、黄秋葵粉应符合NY/T 1884的规定。
- 3.1.25 豆浆应符合GB/T 22106的规定。
- 3.1.26 橙汁应符合GB/T 21731的规定。
- 3.1.27 抹茶应符合GB/T 34778的规定。
- 3.1.28 食用酵母应符合GB/T 31639的规定。
- 3.1.29 番茄酱应符合NY/T 956 的规定。
- 3.1.30 番茄汁应符合GB/T 31121 的规定。
- 3.1.31 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 3.1.32 碳酸钠应符合GB 1886.1的规定。
- 3.1.33 海藻酸钠应符合GB 1886.243 的规定。
- 3.1.34 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 3.1.35 栀子黄应符合GB 7912 的规定。
- 3.1.36 葡萄糖酸锌应符合GB 8820的规定。
- 3.1.37 盐酸硫胺素应符合GB 14751的规定。
- 3.1.38 核黄素应符合GB 14752的规定。
- 3.1.39 烟酸应符合GB 14757的规定。
- 3.1.40 碳酸钙（包括轻质和重质碳酸钙）应符合GB 1886.214的规定。
- 3.1.41 柠檬酸钙应符合GB 1903.14的规定。
- 3.1.42 焦磷酸铁应符合GB 1903.16的规定。
- 3.1.43 复合调味料包（固态、半固态、液态）应符合GB 31644的规定。
- 3.1.44 风味包（酱腌菜）应符合GB 2714的规定。
- 3.1.45 花生包（熟制）应符合GB 19300的规定。
- 3.1.46 午餐肉包应符合GB 7098的规定。
- 3.1.47 鹌鹑蛋包应符合GB/T 23970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
色泽	具有产品本身应有的色泽，色泽均匀一致	取适量试样于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下，观察其色泽、性状、杂质，闻其气味。熟制后，品其滋味
气、滋味	具有产品本身固有的气滋味，无酸味、霉味及其他异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	
性状	挂面（长条状），料包具有产品本身应有的性状	

## 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	
		普通挂面	花色挂面		
水分 <sup>a</sup> , %	≤	14.0		GB 5009.3	
酸度 <sup>a</sup> , mL/10g	≤	4.0		GB 5009.239	
自然断条率 <sup>a</sup> , %	≤	5.0	15.0	GB/T 40636	
熟断条率 <sup>a</sup> , %	≤	5.0	15.0	GB/T 40636	
烹调损失率 <sup>a</sup> , %	≤	10.0	100%荞麦挂面	30.0	GB/T 40636
			其他花色挂面	15.0	
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> <sup>a</sup> , μg/kg	≤	5.0		GB 5009.22	
栀子黄 <sup>b</sup> , g/kg	≤	0.3		GB 5009.149	
钙 <sup>c</sup> （以 Ca 计）, mg/kg		1600~3200		GB 5009.92	
铁 <sup>c</sup> （以 Fe 计）, mg/kg		14~26		GB 5009.90	
锌 <sup>c</sup> （以 Zn 计）, mg/kg		10~40		GB 5009.14	
维生素 B <sub>1</sub> <sup>c</sup> , mg/kg		3~5		GB 5009.84	
维生素 B <sub>2</sub> <sup>c</sup> , mg/kg		3~5		GB 5009.85	
烟酸（尼克酸） <sup>c</sup> , mg/kg		40~50		GB 5009.89	
酸价 <sup>d</sup> （以脂肪计）（KOH）, mg/g	≤	3		GB 5009.229	
过氧化值 <sup>d</sup> （以脂肪计）, g/100g	≤	0.25		GB 5009.227	
铅*（以 Pb 计）, mg/kg	挂面、花色挂面	≤	0.18		GB 5009.12
	挂面（附料包） <sup>e</sup>	≤	0.4		

注：\*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

a、仅适用于挂面的检验。

b、仅适用于添加栀子黄的挂面的检验。

c、仅适用添加相应食品营养强化剂的挂面的检验。

d、仅适用于花生包、含油型半固态复合调味料的检验，其中使用发酵型配料（豆酱、面酱、豆豉、腐乳）和酸性配料（如食醋、酸度调节剂等）的，酸价不适用。

e、仅适用于挂面和各调味料包的混合检验。

### 3.4 微生物限量

3.4.1 鹌鹑蛋包和午餐肉包符合商业无菌要求。

3.4.2 除鹌鹑蛋包和午餐肉包以外调料包微生物限量应符合表4的规定。

表4 微生物限量

项 目		采样方案 <sup>a</sup> 及限量 (若非指定,均以CFU/g表示)				检验方法
		n	c	m	M	
菌落总数 <sup>b</sup> [风味酱腌菜包、花生包除外]		5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群	花生包(熟制)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
	风味酱腌菜包	5	2	10	10 <sup>3</sup>	
	除花生包外其他调料包	5	2	0.3MPN/g	1.5MPN/g	GB 4789.3 MPN计数法
霉菌 ≤	花生包(熟制)	25				GB 4789.15
沙门氏菌	固态复合调味料、半固态复合调味料、液态复合调味料、花生包(熟制)、风味酱腌菜包	5	0	0/25g	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	固态复合调味料、半固态复合调味料、液态复合调味料、风味酱腌菜包	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10

<sup>a</sup>样品的采样及处理按GB 4789.1执行,不同料包的同一检验项目限量相同时进行混合检验。

<sup>b</sup>不适用于以发酵制品(如发酵酱类、腐乳、豆豉等)及为主要原料,且后序无杀菌工艺的复合调味料包。

### 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 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

### 3.7 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,营养强化剂的使用应符合GB 14880的规定。

## 4 检验

出厂检验项目包括:感官要求、自然断条率(仅适用于面的检验)、熟断条率(仅适用

于面的检验)、烹调损失率(仅适用于面的检验)、水分(仅适用于面的检验)、酸度(仅适用于面的检验)、菌落总数(仅适用于调料包的检验)、大肠菌群(仅适用于调料包的检验)、商业无菌(仅适用于鹌鹑蛋包和午餐肉包)、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

本标准适用于普通挂面、花色挂面或挂面（附料包）产品。

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，经加水、和面、醒面、压片、切条、干燥、计量、包装而成的干面条制品。

花色挂面是以小麦粉、黑小麦粉、全麦粉、荞麦粉、燕麦粉中的一种或几种为主要原料，添加以下一种或几种辅料【食用盐、鲜鸡蛋、鲜鸭蛋、鸡全蛋粉、蛋黄粉、魔芋粉、木薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、豌豆淀粉、谷朊粉、玉米粉、小米粉、大米粉、黑米粉、青稞粉、苡麦粉、黄豆粉、藜麦粉、黑豆粉、绿豆粉、红豆粉、薏米粉、高粱粉、豌豆粉、大豆蛋白粉、大豆膳食纤维粉、豌豆纤维粉、小麦麸皮粉、小麦胚粉、香菇粉、猴头菇粉、山药粉、干制红枣（粉碎）、枸杞（粉碎）、海苔（粉碎）、菠菜粉、胡萝卜粉、豆浆、南瓜粉、黄秋葵粉、抹茶、食用酵母、橙汁、番茄酱、番茄汁、白砂糖、海藻酸钠、黄原胶、栀子黄（仅限用于以小麦粉为主要原料的产品）】，添加或不添加食用盐、碳酸钠，添加或不添加营养强化剂（仅限于以小麦粉为主要原料的产品）【碳酸钙、盐酸硫胺素、核黄素、烟酸、柠檬酸钙、焦磷酸铁、葡萄糖酸锌中的一种或几种】，经加水、和面、醒面、压片（或挤压熟化成片）、切条、干燥、计量、包装而成的干面条制品。

挂面（附料包）是以普通挂面、花色挂面中的一种附加外购的调料包【复合调味料包（固态、半固态、液态）、风味酱腌菜包、花生包、鹌鹑蛋包、午餐肉包】，经组合包装而成的干面条制品。

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》的有关规定，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南优麦食品有限公司