



411495S-2023



雪荣食品科技股份有限公司企业标准

Q/ZXM 0004S-2023

挂面、花色挂面及面叶（附调味包）

2023-05-30 发布

2023-05-30 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

挂面、花色挂面及面叶（附调味包）

1 范围

本标准规定了挂面、花色挂面及面叶（附调味包）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以挂面、花色挂面、面叶中的一种，搭配外购的相关风味的调味包【固态复合调味料包、液态复合调味料包、葱油酱包（半固态复合调味料）、调味芝麻酱包（半固态复合调味料）、调味芽菜包（酱腌菜）、老坛酸豆角包（酱腌菜）、红油豇豆包（酱腌菜）、蔬菜制品包、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（豆制品）、紫菜蛋汤调味料包、大豆蛋白制品包、紫菜虾皮包、调味油包、辣椒油包、醋包】中的一种或几种，组合包装而成的非即食产品。

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、加入生活饮用水和面、熟化、压延、切条、干燥、截断（或不截断）、称量等工艺制成的产品。

花色挂面：以小麦粉、黑小麦粉、全麦粉、荞麦粉（苦荞麦粉和甜荞麦粉中的一种）、青稞粉、燕麦粉、藜麦粉、紫薯粉、苡麦粉中的一种或几种，添加食用盐、食用玉米淀粉、荞麦粉、绿豆粉、燕麦粉、藜麦粉、鸡全蛋粉、苦荞麦粉、菠菜粉、全麦粉、碳酸钠（仅用于以小麦粉为主要原料加工的产品）、谷朊粉、魔芋粉、魔芋精粉、黄原胶（仅用于以小麦粉为主要原料加工的产品）、海藻酸钠（又名褐藻酸钠）（仅用于以小麦粉为主要原料加工的产品）、栀子黄（仅用于以小麦粉为主要原料加工的产品）、山药粉中的一种或几种，经配料、加入生活饮用水和面、熟化、压延、切条、干燥、截断（或不截断）、称量等工艺制成的产品。

面叶：以小麦粉、黑小麦粉、全麦粉、荞麦粉（苦荞麦粉和甜荞麦粉中的一种）、青稞粉、燕麦粉、藜麦粉、紫薯粉、苡麦粉中的一种或多种为主要原料，添加或不添加食用玉米淀粉、荞麦粉、绿豆粉、燕麦粉、藜麦粉、鸡全蛋粉、苦荞麦粉、菠菜粉、全麦粉、碳酸钠（仅用于以小麦粉为主要原料加工的产品）、谷朊粉、魔芋粉、魔芋精粉、黄原胶（仅用于以小麦粉为主要原料加工的产品）、海藻酸钠（又名褐藻酸钠）（仅用于以小麦粉为主要原料加工的产品）、栀子黄（仅用于以小麦粉为主要原料加工的产品）、山药粉、食用盐、碳酸钠中的一种或多种，经配料、加入生活饮用水和面、熟化、压延、切片、干燥、截断、称量等工艺制成的产品。

根据原料不同分为挂面（附调味包）、花色挂面（附调味包）、热干面风味挂面（附调味包）、重庆小面（附调味包）、黑椒牛肉拌面附调味包）、火鸡拌面（附调味包）、重庆小面干溜面（附调味包）、酸辣荞麦面（附调味包）、绿豆风味挂面（附调味包）、燕麦风味挂面（附调味包）、藜麦风味挂面（附调味包）、荞麦风味挂面（附调味包）、酸汤面叶（附调味包）、面叶（附调料包）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.5 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.6 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.7 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.8 荞麦粉、苦荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 绿豆粉、燕麦粉、藜麦粉、菠菜粉应符合 GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.10 鸡全蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.11 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.12 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.13 全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.14 固态复合调味料包葱油酱包、调味芝麻酱包、液态复合调味料、调味油包、辣椒油包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.15 调味芽菜包、老坛酸豆角包、红油豇豆包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.16 蔬菜制品包应符合 QB/T 5471 的规定。
- 2.1.17 脱水蔬菜包、紫菜蛋汤调味料包、紫菜虾皮调味料包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.18 熟制花生包、熟制青豆包、熟制芝麻包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.19 熟制海鲜包应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.20 熟肉制品包应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.21 卤蛋包应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.22 豆腐干包应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.23 大豆蛋白制品包应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.24 黑小麦粉、藜麦粉、莜麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.25 青稞粉应符合 NY/T 891 的规定。
- 2.1.26 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.27 紫薯粉、山药粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.28 栀子黄应符合 GB 7912 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	具有本产品应有的性状	取适量样品，倒入一洁净瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，
色泽	具有产品应有的色泽	

气味、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	嗅其气味，然后以温开水漱口，沸水煮熟后品其滋味。
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
水分 ^a , %		≤ 14.5	GB 5009.3
酸度 ^a , mL/10g		≤ 4.0	GB 5009.239
自然断条率, %	挂面	≤ 5.0	GB/T 40636
	花色挂面	≤ 10.0	
熟断条率, %	挂面	≤ 5.0	GB/T 40636
	花色挂面	≤ 10.0	
烹调损失率, %	挂面	≤ 10.0	GB/T 40636
	花色挂面	≤ 15.0	
*铅（以Pb计），mg/kg		≤ 0.18	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg		≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素B ₁ ^a , μg/kg		≤ 5.0	GB 5009.22
栀子黄（仅适用于添加栀子黄以小麦粉为主要原料的花色挂面、面叶），g/kg		≤ 0.3	GB 5009.149
亚硝酸盐 ^b （以NaNO ₂ 计），mg/kg		≤ 20.0	GB 5009.33
酸价 ^c （KOH）（以脂肪计），mg/g		≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	仅适用于熟制花生包、熟制青豆包、熟制芝麻包的检验	≤ 0.5	GB 5009.227
	仅适用于葱油酱包、调味芝麻酱包、调味油包、辣椒油包的检验	≤ 0.25	
甲基汞 ^d （以Hg计），mg/kg		≤ 0.5	GB 5009.17
3-氯-1, 2-丙二醇 ^e , mg/kg		≤ 0.4	GB 5009.191

*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

^a仅适用于挂面、花色挂面、面叶的检验。

^b仅适用于酱腌菜包的检验。

^c仅适用于熟制花生包、熟制青豆包、熟制芝麻包、葱油酱包、调味芝麻酱包、调味油包、辣椒油的检验。

^d仅适用于熟制海鲜包的检验。

^e仅适用于调味包中添加酸水解植物蛋白调味液、水解植物蛋白粉的产品检验。

其中总砷、铅指标仅适用于挂面、花色挂面、面叶和各调味料包的混合检验。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 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 ^b	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群 ^b	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌 ^b ，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 ^b	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
b 适用于调味包充分混合后进行检验。					

2.5 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。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；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

出厂检验项目包括：出厂检验项目包括：感官要求、自然断条率（仅适用于挂面、花色挂面的检验）、熟断条率（仅适用于挂面、花色挂面的检验）、烹调损失率（仅适用于挂面、花色挂面的检验）、水分（仅适用于挂面、花色挂面、面叶的检验）、酸度（仅适用于挂面、花色挂面、面叶的检验）、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以挂面、花色挂面、面叶中的一种，搭配外购的相关风味的调味包【固态复合调味料包、液态复合调味料包、葱油酱包（半固态复合调味料）、调味芝麻酱包（半固态复合调味料）、调味芽菜包（酱腌菜）、老坛酸豆角包（酱腌菜）、红油豇豆包（酱腌菜）、蔬菜制品包、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（豆制品）、紫菜蛋汤调味料包、大豆蛋白制品包、紫菜虾皮包、调味油包、辣椒油包、醋包】中的一种或几种，组合包装而成的非即食产品。

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、加入生活饮用水和面、熟化、压延、切条、干燥、截断（或不截断）、称量等工艺制成的产品。

花色挂面：以小麦粉、黑小麦粉、全麦粉、荞麦粉（苦荞麦粉和甜荞麦粉中的一种）、青稞粉、燕麦粉、藜麦粉、紫薯粉、苡麦粉中的一种或几种，添加食用盐、食用玉米淀粉、荞麦粉、绿豆粉、燕麦粉、藜麦粉、鸡全蛋粉、苦荞麦粉、菠菜粉、全麦粉、碳酸钠（仅用于以小麦粉为主要原料加工的产品）、谷朊粉、魔芋粉、魔芋精粉、黄原胶（仅用于以小麦粉为主要原料加工的产品）、海藻酸钠（又名褐藻酸钠）（仅用于以小麦粉为主要原料加工的产品）、栀子黄（仅用于以小麦粉为主要原料加工的产品）、山药粉中的一种或几种，经配料、加入生活饮用水和面、熟化、压延、切条、干燥、截断（或不截断）、称量等工艺制成的产品。

面叶：以小麦粉、黑小麦粉、全麦粉、荞麦粉（苦荞麦粉和甜荞麦粉中的一种）、青稞粉、燕麦粉、藜麦粉、紫薯粉、苡麦粉中的一种或多种为主要原料、添加或不添加食用玉米淀粉、荞麦粉、绿豆粉、燕麦粉、藜麦粉、鸡全蛋粉、苦荞麦粉、菠菜粉、全麦粉、碳酸钠（仅用于以小麦粉为主要原料加工的产品）、谷朊粉、魔芋粉、魔芋精粉、黄原胶（仅用于以小麦粉为主要原料加工的产品）、海藻酸钠（又名褐藻酸钠）（仅用于以小麦粉为主要原料加工的产品）、栀子黄（仅用于以小麦粉为主要原料加工的产品）、山药粉、食用盐、碳酸钠中的一种或多种，经配料、加入生活饮用水和面、熟化、压延、切片、干燥、截断、称量等工艺制成的产品。

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，作为本企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

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