



411570 S-2023



焦作市华征食品有限公司企业标准

Q/JHZ 0001S-2023

挂面及花色挂面

2023-06-05 发布

2023-06-05 实施

焦作市华征食品有限公司 发布

前 言

本标准由焦作市华征食品有限公司提出。

本标准由温县质量技术监督检验测试中心、焦作市华征食品有限公司共同起草。

主要起草人：胡大强、韩焦枝、李俊欢。

本标准自实施之日起代替 Q/JHZ 0001S-2021。

H N
Q B

挂面及花色挂面

1 范围

本标准规定了挂面及花色挂面的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠中的一种或几种，添加或不添加黑豆粉、青稞粉、燕麦粉、黑麦粉、番茄粉、谷朊粉、蛋黄粉、荞麦粉、红枣粉、苦荞粉、玉米粉、葛根粉、茯苓粉、桑叶粉、淡竹叶粉、香菇粉、猴头菇粉、平菇粉、金针菇粉、杏鲍菇粉、红菇粉、海鲜菇粉、竹荪（竹笙）粉、茶树菇粉、牛肝菌粉、羊肚菌粉、姬松茸粉、胡萝卜粉、菠菜粉、南瓜粉、苦瓜粉（或鲜苦瓜经清洗、去杂、打浆）、牛蒡根粉、芹菜粉（或鲜芹菜经去杂、清洗、打浆）、铁棍山药粉（或鲜铁棍山药经清洗、去皮或不去皮、打浆）、薏米粉、藜麦粉、高粱粉、绿豆粉、黄豆粉、怀菊花粉（或怀菊花煮水）、丹凤牡丹花粉、重瓣红玫瑰粉、人参粉（5年及5年以下人工种植）、板栗粉、芝麻叶粉、栀子粉中的一种或几种，添加或不添加魔芋精粉、亚麻籽胶中的一种或几种，经加水和面、熟化、压延、切条、烘干、切断、包装而成的非即食挂面及花色挂面。

2 分类

按产品类别不同可分为：普通挂面和花色挂面。

2.1 普通挂面

以小麦粉为主要原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠中的一种或几种，经加水和面、熟化、压延、切条、烘干、切断、包装而成的非即食挂面。

2.2 花色挂面

以小麦粉为主要原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠中的一种或几种，添加黑豆粉、青稞粉、燕麦粉、黑麦粉、番茄粉、谷朊粉、蛋黄粉、荞麦粉、红枣粉、苦荞粉、玉米粉、葛根粉、茯苓粉、桑叶粉、淡竹叶粉、香菇粉、猴头菇粉、平菇粉、金针菇粉、杏鲍菇粉、红菇粉、海鲜菇粉、竹荪（竹笙）粉、茶树菇粉、牛肝菌粉、羊肚菌粉、姬松茸粉、胡萝卜粉、菠菜粉、南瓜粉、苦瓜粉（或鲜苦瓜经清洗、去杂、打浆）、牛蒡根粉、芹菜粉（或鲜芹菜经去杂、清洗、打浆）、铁棍山药粉（或鲜铁棍山药经清洗、去皮或不去皮、打浆）、薏米粉、藜麦粉、高粱粉、绿豆粉、黄豆粉、怀菊花粉（或怀菊花煮水）、丹凤牡丹花粉、重瓣红玫瑰粉、人参粉（5年及5年以下人工种植）、板栗粉、芝麻叶粉、栀子粉中的一种或几种，添加或不添加魔芋精粉、亚麻籽胶中的一种或几种，经加水和面、熟化、压延、切条、烘干、切断、包装而成的非即食花色挂面。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

- 3.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 3.1.4 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 3.1.5 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 3.1.6 亚麻籽胶应符合 GB 1886.175 的规定。
- 3.1.7 黑豆粉、青稞粉、燕麦粉、黑麦粉、荞麦粉、苦荞粉、薏米粉、藜麦粉、高粱粉、绿豆粉、黄豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.8 番茄粉、南瓜粉、苦瓜粉应符合 NY/T 1393 的规定。
- 3.1.9 红枣粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 3.1.10 芹菜粉、芝麻叶粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 3.1.11 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 3.1.12 蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 3.1.13 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.14 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.15 胡萝卜粉应符合 NY/T 959 的规定。
- 3.1.16 菠菜粉应符合 NY/T 960 的规定。
- 3.1.17 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 3.1.18 铁棍山药粉应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.19 鲜铁棍山药、鲜苦瓜、鲜芹菜应清洁卫生、无腐烂，符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 3.1.20 牛蒡根粉、茯苓粉、桑叶粉、淡竹叶粉、怀菊花粉、栀子粉所用牛蒡根、茯苓、桑叶、淡竹叶、怀菊花、栀子应符合《中华人民共和国药典》2020 年版的規定。
- 3.1.21 怀菊花应符合《中华人民共和国药典》2020 年版的規定。
- 3.1.22 猴头菇粉、平菇粉、金针菇粉、杏鲍菇粉、红菇粉、海鲜菇粉、竹荪（竹笙）粉、茶树菇粉、牛肝菌粉、羊肚菌粉、姬松茸粉应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.23 丹凤牡丹花粉原国家卫生计生委公告《关于批准裸藻等 8 种新食品原料的公告（2013 年 第 10 号）》的规定。
- 3.1.24 重瓣红玫瑰粉原卫生部公告《关于批准 DHA 藻油等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告[2010]3 号》的规定。
- 3.1.25 人参粉（5 年及 5 年以下人工种植）原卫生部公告《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告[2012]17 号》的规定。
- 3.1.26 板栗粉应符合 GB 19300 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
性状	条状	取适量样品置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，用温开水漱口，样品用沸水煮熟，品尝其滋味
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	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

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， %	≤	14. 5	GB 5009. 3	
酸度 ^a ， mL/10g	≤	4. 0	GB 5009. 239	
自然断条率， %	≤	5. 0	8. 0	GB/T 40636
熟断条率， %	≤	5. 0	8. 0	GB/T 40636
烹调损失率， %	≤	10. 0	15. 0	GB/T 40636
总砷（以As计）， mg/kg	≤	0. 5		GB 5009. 11
*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
注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定； a酸度指标不适用于添加番茄粉的产品检验。				

3.4 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。

3.5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

3.6 其他要求

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。

4 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、酸度、自然断条率、熟断条率、烹调损失率。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠中的一种或几种，添加或不添加黑豆粉、青稞粉、燕麦粉、黑麦粉、番茄粉、谷朊粉、蛋黄粉、荞麦粉、红枣粉、苦荞粉、玉米粉、葛根粉、茯苓粉、桑叶粉、淡竹叶粉、香菇粉、猴头菇粉、平菇粉、金针菇粉、杏鲍菇粉、红菇粉、海鲜菇粉、竹荪（竹笙）粉、茶树菇粉、牛肝菌粉、羊肚菌粉、姬松茸粉、胡萝卜粉、菠菜粉、南瓜粉、苦瓜粉（或鲜苦瓜经清洗、去杂、打浆）、牛蒡根粉、芹菜粉（或鲜芹菜经去杂、清洗、打浆）、铁棍山药粉（或鲜铁棍山药经清洗、去皮或不去皮、打浆）、薏米粉、藜麦粉、高粱粉、绿豆粉、黄豆粉、怀菊花粉（或怀菊花煮水）、丹凤牡丹花粉、重瓣红玫瑰粉、人参粉（5年及5年以下人工种植）、板栗粉、芝麻叶粉、栀子粉中的一种或几种，添加或不添加魔芋精粉、亚麻籽胶中的一种或几种，经加水、和面、熟化、压延、切条、烘干、切断、包装而成的非即食挂面及花色挂面。

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，参照GB/T 40636《挂面》的要求制订本企业标准，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。

焦作市华征食品有限公司

Q B