



413190S-2024



河南丰华食品科技有限公司企业标准

Q/HFS 0001S-2024

# 挂面及花色挂面

2024-12-18 发布

2024-12-18 实施

河南丰华食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南丰华食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南丰华食品科技有限公司。

本标准主要起草人：范坤志。

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。

本标准适用于挂面、碱水挂面（热干面）、花色挂面。

挂面是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，添加生活饮用水，经配料、和面、压延、成型、干燥、整形、包装而成的挂面。

碱水挂面（热干面）是以小麦粉为主要原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠、栀子黄中的一种或几种，添加生活饮用水，经配料、和面、压延、成型、干燥、整形、包装而成的碱水挂面（热干面）。

花色挂面是以小麦粉为主要原料，添加玉米粉、荞麦粉、绿豆粉、黄豆粉、青稞粉、黑麦粉、高粱粉、藜麦粉、燕麦粉、小米粉、红薯粉、鸡蛋粉、蛋黄粉、大豆蛋白粉、小麦胚粉、果蔬粉（菠菜粉、胡萝卜粉、西红柿粉、韭菜粉、芹菜粉、土豆粉、南瓜粉、香椿叶粉、火龙果粉、苦瓜粉、藕粉中的一种或几种）、海带粉、紫薯粉、山药粉、枸杞粉、百合粉、莲子粉、薏米粉、茯苓粉、蒲公英粉、茶叶粉（绿茶粉、红茶粉、乌龙茶粉、黄茶粉、白茶粉、黑茶粉中的一种或几种）、核桃粉、黑芝麻粉、牛肉粉、牛骨粉、猪肝粉、食用葛根粉、香菇粉、猴头菇粉、桑叶粉、铁皮石斛粉、金银花粉、营养强化剂（碳酸钙、葡萄糖酸亚铁、葡萄糖酸锌中的一种或几种）中的一种或几种，添加或不添加食用盐、碳酸钠、栀子黄中的一种或几种，添加生活饮用水，经配料、和面、压延、成型、干燥、整形、包装而成的花色挂面。

根据所用原料不同可分为：玉米挂面、荞麦挂面、绿豆挂面、黄豆挂面、青稞挂面、黑麦挂面、藜麦挂面、燕麦挂面、小米挂面、红薯挂面、大豆蛋白挂面、鸡蛋挂面、菠菜挂面、香菇挂面、胡萝卜挂面、西红柿挂面、韭菜挂面、海带挂面、小麦胚挂面、山药挂面、枸杞挂面、百合挂面、猴头菇挂面、桑叶挂面、香椿叶挂面、核桃挂面、黑芝麻挂面、铁皮石斛挂面、金银花挂面、牛肉挂面、牛骨挂面、猪肝挂面、混合粉挂面、营养强化花色挂面、花色碱水挂面（花色热干面）、水果挂面、蔬菜挂面、果蔬挂面、薏米挂面、茯苓挂面、蒲公英挂面、茶叶挂面。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.2 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.3 鸡蛋粉、蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.4 香菇粉、猴头菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.7 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.8 荞麦粉应符合 GB/T 35028 的规定。

2.1.9 绿豆粉、黄豆粉、青稞粉、黑麦粉、高粱粉、藜麦粉、燕麦粉、小米粉、红薯粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.10 食用葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

2.1.11 海带粉应符合 GB 19643 的规定。

2.1.12 果蔬粉、紫薯粉、山药粉、枸杞粉、百合粉、莲子粉、薏米粉、茯苓粉、蒲公英粉、桑叶粉、核桃粉、黑芝麻粉、铁皮石斛粉、金银花粉应清洁、干净、无污染、无霉变，且符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。其中铁皮石斛粉所用铁皮石斛应符合国家卫生健康委员会 国家市场监督管理总局《关于党参等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》(2023 年 第 9 号)的规定。

2.1.13 小麦胚粉应符合 LS/T 3210 的规定。

2.1.14 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。

2.1.15 葡萄糖酸亚铁应符合 1903.10 的规定。

2.1.16 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。

2.1.17 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。

2.1.18 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。

2.1.19 牛肉粉、牛骨粉、猪肝粉应符合 GB 2726 的规定。

2.1.20 茶叶粉应符合 NY/T 2672 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	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽、性状和杂质,闻其气味,用温开水漱口,煮熟 5min 后品其滋味。
色 泽	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品应有的气味、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
		挂面	花色挂面	
自然断条率, %	≤	5.0	10.0	GB/T 40636
熟断条率, %	≤	5.0	10.0	
烹调损失率, %	≤	10.0	15.0	
水分, %	≤	14.5		GB 5009.3

食用盐 <sup>a</sup> （以 NaCl 计），%	≤	3.0	GB 5009.44
酸度，mL/10g	≤	4.0	GB 5009.239
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
钙 <sup>b</sup> （以 Ca 计），mg/kg		1600~3200	GB 5009.92
铁 <sup>b</sup> （以 Fe 计），mg/kg		14~26	GB 5009.90
锌 <sup>b</sup> （以 Zn 计），mg/kg		10~40	GB 5009.14
栀子黄 <sup>c</sup> ，g/kg	≤	0.3	GB 5009.149

注：\*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅限添加食用盐的产品的检验。

b 仅适用于添加该营养强化剂的产品。

c 仅适用于添加该食品添加剂的产品。

## 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；食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定，食药两用及新食品原料应符合相关公告的规定。

## 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、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。

## 编制说明

本标准适用于挂面、碱水挂面（热干面）、花色挂面。

挂面是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，添加生活饮用水，经配料、和面、压延、成型、干燥、整形、包装而成的挂面。

碱水挂面（热干面）是以小麦粉为主要原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠、栀子黄中的一种或几种，添加生活饮用水，经配料、和面、压延、成型、干燥、整形、包装而成的碱水挂面（热干面）。

花色挂面是以小麦粉为主要原料，添加玉米粉、荞麦粉、绿豆粉、黄豆粉、青稞粉、黑麦粉、高粱粉、藜麦粉、燕麦粉、小米粉、红薯粉、鸡蛋粉、蛋黄粉、大豆蛋白粉、小麦胚粉、果蔬粉（菠菜粉、胡萝卜粉、西红柿粉、韭菜粉、芹菜粉、土豆粉、南瓜粉、香椿叶粉、火龙果粉、苦瓜粉、藕粉中的一种或几种）、海带粉、紫薯粉、山药粉、枸杞粉、百合粉、莲子粉、薏米粉、茯苓粉、蒲公英粉、茶叶粉（绿茶粉、红茶粉、乌龙茶粉、黄茶粉、白茶粉、黑茶粉中的一种或几种）、核桃粉、黑芝麻粉、牛肉粉、牛骨粉、猪肝粉、食用葛根粉、香菇粉、猴头菇粉、桑叶粉、铁皮石斛粉、金银花粉、营养强化剂（碳酸钙、葡萄糖酸亚铁、葡萄糖酸锌中的一种或几种）中的一种或几种，添加或不添加食用盐、碳酸钠、栀子黄中的一种或几种，添加生活饮用水，经配料、和面、压延、成型、干燥、整形、包装而成的花色挂面。

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。

河南丰华食品科技有限公司