



410907S-2024



荥阳市好面来面制品加工部企业标准

Q/XHML 0001S-2024

挂面及花色挂面

2024-04-17 发布

2024-04-17 实施

荥阳市好面来面制品加工部 发布

前 言

本标准由荥阳市好面来面制品加工部提出并起草。

本标准主要起草人：楚攀其。

本标准自发布之日起替代2022年2月5日发布的Q/XHML 0001S-2022号标准。

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。

本标准适用于普通挂面、花色挂面。

普通挂面：以小麦粉、黑小麦粉、绿小麦粉中的一种或几种为原料，添加或不添加碳酸钠，添加或不添加食用盐，经加水、和面、熟化、压延、切条、烘干、截断、包装而成。

花色挂面是以小麦粉、黑麦粉、绿小麦粉、黑小麦粉中的一种为主要原料，添加蛋黄粉、全蛋粉、大豆粉、花生粉、高粱粉、小米粉、黑麦粉、荞麦粉、藕粉、莲子粉、香菇粉、桑叶粉、藜麦粉、燕麦粉、苦荞麦粉、青稞粉、薏米粉、糙米粉、红米粉、黑米粉、玉米粉、糯米粉、红豆粉、绿豆粉、黄豆粉、黑豆粉、鹰嘴豆粉、白芸豆粉、玉米须粉、榆钱粉、葛根粉、天麻粉、平卧菊三七粉、药食同源粉[铁皮石斛粉、茯苓粉、蒲公英粉、荷叶粉、槐花粉、蒙古黄芪粉、沙棘粉、沙棘（粉碎）、枸杞粉中的一种或几种]、鸡蛋液（鸡蛋经去壳、打蛋）、菠菜（制作成汁或粉）、香菜粉、胡萝卜（制作成汁或粉）、南瓜粉、紫薯（制作成汁或粉）、番茄（制作成汁或粉）、草莓（制作成汁）、山药（制作成汁或粉）、芹菜（制作成汁）、蚕豆粉、红甜菜粉、红薯粉、香芋粉、豌豆粉、小麦胚芽粉、辣木叶粉中一种或多种，添加或不添加碳酸钠，添加生活饮用水、食用盐，经和面、熟化、压延、切条、烘干、截断、包装而成的挂面。

花色挂面根据所用原料不同分为：杂粮花色挂面、复合花色挂面、小米花色挂面、小米鸡蛋挂面、黑麦鸡蛋花色挂面、藕粉莲子花色挂面、鸡蛋花色挂面、香菇花色挂面、蔬菜花色挂面、山药花色挂面、荞麦鸡蛋花色挂面、桑叶花色挂面、黑麦挂面、天麻花色挂面、荞麦花色挂面、荞麦热干面、热干面、绿麦桑叶挂面、混合杂粮花色挂面、榆钱花色挂面、葛根花色挂面、红薯花色挂面、菠菜花色挂面、芹菜花色挂面、胡萝卜花色挂面、辣木叶花色挂面、豌豆花色挂面、草莓花色挂面、南瓜花色挂面。

2 要求

2.1 原辅料要求

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

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.4 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 大豆粉、高粱粉、小米粉应符合 LS/T 3302 的规定。

2.1.6 紫薯粉、藜麦粉、燕麦粉、苦荞麦粉、青稞粉、薏米粉、糙米粉、红米粉、黑米粉、糯米粉、红豆粉、绿豆粉、黄豆粉、黑豆粉、鹰嘴豆、蚕豆粉、红薯粉、豌豆粉、白芸豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.7 香菇粉应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。

- 2.1.8 山药粉、香芋粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.9 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.10 鸡蛋应符合GB 2749的规定。
- 2.1.11 莲子粉应符合NY/T 1504的规定。
- 2.1.12 菠菜汁、胡萝卜汁、番茄汁、芹菜汁、紫薯汁、草莓汁、山药汁应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.13 辣木叶粉应符合原卫生部[2012]19 号公告的规定。
- 2.1.14 小麦胚芽粉应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.15 桑叶粉、榆钱粉应新鲜、清洁卫生、无污染、无腐烂霉变、无杂质，应符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 2.1.16 碳酸钠应符合GB 1886.1的规定。
- 2.1.17 玉米粉应符合GB/T 10463和GB 2715的规定。
- 2.1.18 葛根粉应符合GB/T 30637的规定。
- 2.1.19 花生粉应符合GB 19300的规定。
- 2.1.20 天麻粉应符合DBS52/ 060的规定。
- 2.1.21 蛋黄粉、全蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.22 红甜菜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、南瓜粉、香菜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.23 药食同源粉所用原料应符合《中华人民共和国药典》（2020 版）一部的规定。
- 2.1.24玉米须应符合卫生部关于玉米须有关问题的批复（卫监督函〔2012〕306 号）的规定。
- 2.1.25 平卧菊三七粉应符合原卫生部关于将肠膜明串珠菌肠膜亚种列入《可用于食品的菌种名单》的公告（2012 年 第 8 号）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	取样品适量，置于洁净白色的瓷盘中，用镊子翻动，在自然光线下观察性状、色泽，检验有无杂质，用鼻嗅其气味，在沸水中煮 5 分钟后品其滋味，并符合表 1 的规定
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

应符合表 2 的要求。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 14.5	GB 5009.3
酸度 ^a , mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
自然断条率, %	5.0 (普通挂面)	GB/T 40636
	8.0 (花色挂面)	
熟断条率, %	5.0 (普通挂面)	GB/T 40636
	8.0 (花色挂面)	
烹调损失率, %	10.0 (普通挂面)	GB/T 40636
	15.0 (花色挂面)	
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.19	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 不适合添加番茄的产品检测。		

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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。

3 检验

出厂检验项目为：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

本标准适用于普通挂面、花色挂面。

普通挂面：以小麦粉、黑小麦粉、绿小麦粉中的一种或几种为原料，添加或不添加碳酸钠，添加或不添加食用盐，经加水 and 面、熟化、压延、切条、烘干、截断、包装而成。

花色挂面是以小麦粉、黑麦粉、绿小麦粉、黑小麦粉中的一种为主要原料，添加蛋黄粉、全蛋粉、大豆粉、花生粉、高粱粉、小米粉、黑麦粉、荞麦粉、藕粉、莲子粉、香菇粉、桑叶粉、藜麦粉、燕麦粉、苦荞麦粉、青稞粉、薏米粉、糙米粉、红米粉、黑米粉、玉米粉、糯米粉、红豆粉、绿豆粉、黄豆粉、黑豆粉、鹰嘴豆粉、白芸豆粉、玉米须粉、榆钱粉、葛根粉、天麻粉、平卧菊三七粉、药食同源粉[铁皮石斛粉、茯苓粉、蒲公英粉、荷叶粉、槐花粉、蒙古黄芪粉、沙棘粉、沙棘（粉碎）、枸杞粉中的一种或几种]、鸡蛋液（鸡蛋经去壳、打蛋）、菠菜（制作成汁或粉）、香菜粉、胡萝卜（制作成汁或粉）、南瓜粉、紫薯（制作成汁或粉）、番茄（制作成汁或粉）、草莓（制作成汁）、山药（制作成汁或粉）、芹菜（制作成汁）、蚕豆粉、红甜菜粉、红薯粉、香芋粉、豌豆粉、小麦胚芽粉、辣木叶粉中一种或多种，添加或不添加碳酸钠，添加生活饮用水、食用盐，经和面、熟化、压延、切条、烘干、截断、包装而成的挂面。

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》的有关规定制定本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

荥阳市好面来面制品加工部