



411087S-2024



河南豫叶食品有限公司企业标准

Q/HYS 0001S-2024

# 挂面和花色挂面

2024-04-30 发布

2024-04-30 实施

河南豫叶食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南豫叶食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南豫叶食品有限公司。

本标准主要起草人：叶富林。

H N

Q B

# 挂面和花色挂面

## 1 范围

本标准规定了挂面和花色挂面的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于挂面和花色挂面。

挂面：以小麦粉为主要原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠，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。

花色挂面：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、高粱粉、黑麦粉、小麦胚粉、鸡蛋液、蛋黄粉、菠菜粉、芹菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉、西红柿粉、韭菜粉、桑叶粉、香椿叶粉、紫薯粉、土豆粉（马铃薯粉）、山药粉、枸杞粉、百合粉、海带粉、香菇粉、猴头菇粉、南瓜泥、土豆泥中的一种或几种，添加或不添加营养强化剂（碳酸钙、葡萄糖酸亚铁、葡萄糖酸锌中的一种或几种）、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、包装而成的花色挂面。

根据所用原料不同可分为挂面、花色挂面。

## 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、荞麦粉、绿豆粉、黄豆粉、青稞粉、高粱粉、黑麦粉、小麦胚粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 鸡蛋液、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 海带粉应符合 GB 19643 的规定。

2.1.9 菠菜粉、芹菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉、西红柿粉、韭菜粉、桑叶粉、香椿叶粉、紫薯粉、土豆粉（马铃薯粉）、山药粉、枸杞粉、百合粉应清洁、干净、无污染、无霉变，符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.10 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。

2.1.11 葡萄糖酸亚铁应符合 GB 1903.10 的规定。

2.1.12 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。

2.1.13 南瓜泥、土豆泥应符合 GB 7098 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	具有本品应有的性状	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), %	≤	2.5		GB 5009.44
酸度 <sup>b</sup> , mL/10g	≤	4.0		GB 5009.239
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
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.18		GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , 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 仅限添加食用盐的产品的检验。				
b 酸度指标不适用于添加西红柿汁的产品。				
c 仅适用于添加食品营养强化剂的产品检验。				

### 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;食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定;兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定;新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

### 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。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于挂面和花色挂面。

挂面：以小麦粉为主要原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠，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。

花色挂面：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、高粱粉、黑麦粉、小麦胚粉、鸡蛋液、蛋黄粉、菠菜粉、芹菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉、西红柿粉、韭菜粉、桑叶粉、香椿叶粉、紫薯粉、土豆粉（马铃薯粉）、山药粉、枸杞粉、百合粉、海带粉、香菇粉、猴头菇粉、南瓜泥、土豆泥中的一种或几种，添加或不添加营养强化剂（碳酸钙、葡萄糖酸亚铁、葡萄糖酸锌中的一种或几种）、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。

河南豫叶食品有限公司