



411079S-2024



新乡市乡悦面业有限公司企业标准

Q/XXM 0001S-2024

挂面及花色挂面

2024-04-30 发布

2024-04-30 实施

新乡市乡悦面业有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市乡悦面业有限公司提出。

本标准起草单位：新乡市乡悦面业有限公司。

本标准主要起草人：王伟、魏国顺。

本标准自发布实施之日起代替 Q/XXM 0001S-2023。

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。

本标准适用于挂面及花色挂面。

根据添加原料不同分为：挂面、花色挂面（鸡蛋挂面、杂粮挂面、蔬菜挂面、水果挂面、食用菌挂面、坚果挂面、含茶挂面、营养强化花色挂面、本草挂面、复合花色挂面）。

挂面：以小麦粉或全麦粉为主要原料，添加食用盐、碳酸钠中的一种或两种，加入生活饮用水，经和面、熟化、压延、切条、干燥、截断、称量、包装加工而成的非即食挂面。

花色挂面：以小麦粉或全麦粉为主要原料，加入鸡全蛋粉或蛋黄粉或全蛋液、荞麦粉、玉米粉、黑米粉、黑麦粉、高粱粉、大麦粉、黄豆粉、绿豆粉、黑豆粉、红豆粉、赤小豆粉、豌豆粉、鹰嘴豆粉、芸豆粉、豇豆、竹豆、扁豆、红腰豆、青豆、饭豆、燕麦粉、藜麦粉、苜蓿粉、青稞粉、苦荞粉或熟制苦荞粉、小米粉、紫米粉、大米粉、小麦胚芽粉、薏米粉、紫薯粉、红薯粉、山药粉、葛根粉、西红柿（番茄）粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、芹菜粉、黄秋葵粉、西兰花粉、紫甘蓝粉、韭菜粉、养心菜粉、香菜粉、茄子粉、蒜薹条、甜菜根粉、西葫芦粉、花菜粉、空心菜粉、白菜粉、生菜粉、油麦菜粉、甘蓝粉、大蒜粉、蒜苗粉、葱粉、洋葱粉、油豆角粉、苦菊粉、笋瓜粉、佛手瓜粉、芥菜粉、芥兰粉、苋菜粉、叶用甜菜粉、茼蒿粉、茺荬粉、上海青粉、萝卜缨粉、韭黄粉、莲藕粉、笋粉、青花菜粉、蕨菜粉、荠菜粉、马齿菜粉、香椿粉、荆芥粉、菜心粉、柠檬粉、橘子果粉、甜橙粉、雪梨粉、草莓粉、红枣粉、枸杞粉、火龙果粉、树莓粉、桑葚粉、香菇粉、猴头菇粉、平菇粉、黑木耳粉、玛咖粉、核桃粉、板栗粉、芝麻粉、魔芋粉、莲子粉、食用螺旋藻粉（钝顶螺旋藻或极大螺旋藻）、金银花粉、罗汉果粉、胖大海粉、桑叶粉、青橄榄粉、甘草粉、人参粉（人参人工种植五年及五年以下）、灵芝粉、天麻粉、辣木叶粉、槐花粉、菊花粉（杭白菊）、绿茶粉、红茶粉、乌龙茶粉、白茶粉中的一种或几种，添加或不添加木薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、豌豆淀粉、红薯淀粉、绿豆淀粉、谷朊粉、食用盐、维生素 B₁（盐酸硫胺素）、维生素 B₂（核黄素）、碳酸钠、黄原胶、柑橘黄、栀子黄中的一种或几种搅拌，再加入生活饮用水，经和面、熟化、压延、切条、干燥、截断、称量、包装加工而成的非即食花色挂面。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。

- 2.1.3 鸡全蛋粉、蛋黄粉、全蛋液应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.4 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 黑米粉、黑麦粉、高粱粉、大麦粉、黄豆粉、绿豆粉、黑豆粉、红豆粉、赤小豆粉、豌豆粉、鹰嘴豆粉、芸豆粉、豇豆、竹豆、扁豆、红腰豆、青豆、饭豆、藜麦粉、苡麦粉、青稞粉、苦荞粉或熟制苦荞粉、小米粉、紫米粉、大米粉、小麦胚芽粉、薏米粉、紫薯粉、红薯粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 西红柿（番茄）粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.8 菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、芹菜粉、黄秋葵粉、西兰花粉、紫甘蓝粉、韭菜粉、养心菜粉、香菜粉、茄子粉、蒜薹条、甜菜根粉、西葫芦粉、花菜粉、空心菜粉、白菜粉、生菜粉、油麦菜粉、甘蓝粉、大蒜粉、蒜苗粉、葱粉、洋葱粉、油豆角粉、苦菊粉、笋瓜粉、佛手瓜粉、芥菜粉、芥兰粉、苋菜粉、叶用甜菜粉、茼蒿粉、芫荽粉、上海青粉、萝卜缨粉、韭黄粉、莲藕粉、笋粉、青花菜粉、蕨菜粉、荠菜粉、马齿菜粉、香椿粉、荆芥粉、菜心粉、柠檬粉、橘子果粉、甜橙粉、雪梨粉、草莓粉、红枣粉、枸杞粉、火龙果粉、树莓粉、桑葚粉、莲子粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.9 燕麦粉应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 香菇粉、猴头菇粉、平菇粉、黑木耳粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.11 玛咖粉应符合 QB/T 5726 的规定。
- 2.1.12 核桃粉、板栗粉、芝麻粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.13 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.14 山药粉应符合 GB/T 20351 的规定。
- 2.1.15 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.16 辣木叶粉应符合 NY/T 3604 的规定。
- 2.1.17 绿茶粉、红茶粉、乌龙茶粉、白茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.18 食用螺旋藻粉（钝顶螺旋藻或极大螺旋藻）应符合 GB/T 16919 的规定。
- 2.1.19 金银花粉、罗汉果粉、胖大海粉、桑叶粉、青橄榄粉、甘草粉、槐花粉、菊花粉、人参粉（人参人工种植五年及五年以下）、灵芝粉、天麻粉应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.20 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.21 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.22 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.23 豌豆淀粉、红薯淀粉、绿豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.24 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.25 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.26 维生素 B₁（盐酸硫胺素）应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.27 维生素 B₂（核黄素）应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.28 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.29 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.30 黄原胶应符合 GB 1886.346 的规定。

2.1.31 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。

2.1.32 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 感官要求

挂面、花色挂面感官要求应符合表 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，置于洁净干燥的白 色瓷盘中，在自然光下用肉眼观 察色泽、性状、杂质，嗅其气味， 然后以温开水漱口，品其滋味和 口感。
色 泽	具有该产品应有色泽，均匀一致	
气、滋味	具有该产品应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	
口 感	煮熟后口感不粘，不牙碜	

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		
水分, g/100g	≤	14.5	GB 5009.3	
酸度, mL/10g	≤	4.0	GB 5009.239	
自然断条率, %	≤	5.0	10.0	GB/T 40636 附录 B
熟断条率, %	≤	5.0	10.0	GB/T 40636 附录 C
烹调损失率, %	≤	10.0	15.0	GB/T 40636 附录 C
栀子黄 ^a , g/kg	≤	0.3		GB 5009.149
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.18		GB 5009.12
维生素 B ₁ ^b , mg/kg		3~5		GB 5009.84
维生素 B ₂ ^b , mg/kg		3~5		GB 5009.85
注: *指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定; a、仅适用于添加栀子黄的挂面的检验; b、仅适用于添加该营养强化剂的挂面的检验。				

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

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。

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

本标准适用于挂面及花色挂面。

根据添加原料不同分为：挂面、花色挂面（鸡蛋挂面、杂粮挂面、蔬菜挂面、水果挂面、食用菌挂面、坚果挂面、含茶挂面、营养强化花色挂面、本草挂面、复合花色挂面）。

挂面：以小麦粉或全麦粉为主要原料，添加食用盐、碳酸钠中的一种或两种，加入生活饮用水，经和面、熟化、压延、切条、干燥、截断、称量、包装加工而成的非即食挂面。

花色挂面：以小麦粉或全麦粉为主要原料，加入鸡全蛋粉或蛋黄粉或全蛋液、荞麦粉、玉米粉、黑米粉、黑麦粉、高粱粉、大麦粉、黄豆粉、绿豆粉、黑豆粉、红豆粉、赤小豆粉、豌豆粉、鹰嘴豆粉、芸豆粉、豇豆、竹豆、扁豆、红腰豆、青豆、饭豆、燕麦粉、藜麦粉、苡麦粉、青稞粉、苦荞粉或熟制苦荞粉、小米粉、紫米粉、大米粉、小麦胚芽粉、薏米粉、紫薯粉、红薯粉、山药粉、葛根粉、西红柿（番茄）粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、芹菜粉、黄秋葵粉、西兰花粉、紫甘蓝粉、韭菜粉、养心菜粉、香菜粉、茄子粉、蒜薹条、甜菜根粉、西葫芦粉、花菜粉、空心菜粉、白菜粉、生菜粉、油菜粉、甘蓝粉、大蒜粉、蒜苗粉、葱粉、洋葱粉、油豆角粉、苦菊粉、笋瓜粉、佛手瓜粉、芥菜粉、芥兰粉、苋菜粉、叶用甜菜粉、茼蒿粉、芫荽粉、上海青粉、萝卜缨粉、韭黄粉、莲藕粉、笋粉、青花菜粉、蕨菜粉、芥菜粉、马齿菜粉、香椿粉、荆芥粉、菜心粉、柠檬粉、橘子果粉、甜橙粉、雪梨粉、草莓粉、红枣粉、枸杞粉、火龙果粉、树莓粉、桑葚粉、香菇粉、猴头菇粉、平菇粉、黑木耳粉、玛咖粉、核桃粉、板栗粉、芝麻粉、魔芋粉、莲子粉、食用螺旋藻粉（钝顶螺旋藻或极大螺旋藻）、金银花粉、罗汉果粉、胖大海粉、桑叶粉、青橄榄粉、甘草粉、人参粉（人参人工种植五年及五年以下）、灵芝粉、天麻粉、辣木叶粉、槐花粉、菊花粉（杭白菊）、绿茶粉、红茶粉、乌龙茶粉、白茶粉中的一种或几种，添加或不添加木薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、豌豆淀粉、红薯淀粉、绿豆淀粉、谷朊粉、食用盐、维生素 B₁（盐酸硫胺素）、维生素 B₂（核黄素）、碳酸钠、黄原胶、柑橘黄、栀子黄中的一种或几种搅拌，再加入生活饮用水，经和面、熟化、压延、切条、干燥、截断、称量、包装加工而成的非即食花色挂面。

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》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。

本产品在 GB 2760 中的类别为：06.03.02.02（生干面制品）。

本标准中铅指标严于 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定。