



411497S-2024



河南仙力面业有限公司企业标准

Q/XXS 0007S-2024

# 挂面及花色挂面

2024-06-17 发布

2024-06-17 实施

河南仙力面业有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南仙力面业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：冯建新、王孝杰。

本标准自发布之日起替代原标准 Q/XXS 0007S-2022（备案号 412393S-2022）。

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。

挂面以小麦粉、黑小麦粉中的一种或两种为主要原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠为辅料，经配料、加水、和面、醒面、压延、切条、定型、干燥、切段、包装加工而成的挂面。

花色挂面是以小麦粉、黑小麦粉、全麦粉、黑全麦粉中的一种或几种为主要原料，添加魔芋精粉、（食用）玉米淀粉、（食用）小麦淀粉、（食用）马铃薯淀粉（土豆淀粉）、（食用）大米淀粉、（食用）木薯淀粉、燕麦麸皮粉（燕麦麸粉）、谷朊粉（活性小麦面筋粉）、食叶草粉、红豆粉、白眉豆粉、鹰嘴豆粉、豇豆粉、黑豆粉、黑米粉、大麦粉、红小豆粉（赤小豆粉）、糯米粉、紫米粉、腰豆粉、扁豆粉、燕麦粉、青稞粉、黑青稞粉、苡麦粉、核桃粉、亚麻籽粉、黑芝麻粉、花生粉、海带粉、紫菜粉、莲藕粉、雪藕粉、番茄粉、芹菜粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋粉（鸡全蛋粉）、鸡蛋白粉、荞麦粉、苦荞粉、甜荞粉、玉米粉、苦瓜粉、火龙果粉、黄桃粉、羊肚菌粉、香菇粉、蘑菇粉（双孢蘑菇粉）、猴头菇粉、平菇粉、草菇粉、鸡腿菇粉、花菇粉、胡萝卜粉、菠菜粉、西兰花粉、南瓜粉、红薯粉、马铃薯粉、紫薯粉、魔芋粉、香芋粉、葛根粉、山药粉、怀山药粉、铁棍山药粉、铁棍山药（经清洗、破碎、研磨）、薏米粉（薏苡仁粉）、薏米（薏苡仁）（磨粉）、绿茶粉、红茶粉、白茶粉、小麦胚粉、大豆蛋白粉、大豆分离蛋白粉、大豆膳食纤维粉、小麦膳食纤维粉、燕麦膳食纤维粉、小麦麸膳食纤维粉、藜麦粉、抹茶、高粱粉、红枣粉、红枣（磨粉）、绿豆粉、绿豆（磨粉）、黄豆粉、黄豆（磨粉）、大麦若叶粉（大麦嫩芽粉）、甜菜粉、羽衣甘蓝粉、菊粉、大豆肽粉（大豆蛋白肽粉）、人参粉（人工种植5年及5年以下）、蛋白核小球藻、辣木叶粉、三文鱼粉、鳕鱼粉、虾仁粉、猪肝粉、牛肉粉、粳米粉、糙米粉、药食同源粉[刀豆粉、小蓟粉、山楂粉、马齿苋粉、马齿苋（粉碎）、乌梅粉、木瓜粉、木瓜（粉碎）、火麻仁粉、代代花粉、玉竹粉、玉竹（粉碎）、甘草粉、白芷粉、白果粉（银杏粉）、白果（银杏）（粉碎）、白扁豆粉、龙眼肉（桂圆）粉、龙眼肉（桂圆）（粉碎）、决明子粉、决明子（粉碎）、百合粉、百合（粉碎）、肉豆蔻粉、肉豆蔻（粉碎）、肉桂粉、余甘子粉、佛手粉、杏仁（甜、苦）粉、沙棘粉、沙棘（粉碎）、芡实粉、芡实（粉碎）、枣（大枣、酸枣、黑枣）粉、枣（大枣、酸枣、黑枣）（粉碎）、罗汉果粉、郁李仁粉、金银花粉、青果粉、鱼腥草粉、生姜粉、生姜（粉碎）、干姜粉、干姜（粉碎）、枸杞粉、枸杞子（粉碎）、栀子粉、栀子（粉碎）、砂仁粉、砂仁（粉碎）、胖大海粉、茯苓粉、茯苓（粉碎）、香橼粉、香薷粉、桃仁粉、桑叶粉、桑叶（粉碎）、桑叶提取物、桑葚粉、桑葚（粉碎）、桔红（橘红）粉、桔梗粉、益智仁粉、荷叶粉、荷叶（粉碎）、莱菔子粉、莲子粉、莲子（粉碎）、高良姜粉、高良姜（粉碎）、淡竹叶粉、淡豆豉粉、菊花粉（贡菊、杭菊、滁菊、亳菊）、菊苣粉、黄芥子粉、黄精粉、黄精（粉碎）、紫苏粉、紫苏（粉碎）、紫苏子（籽）粉、槐米粉、槐花粉、蒲公英粉、榧子粉、酸枣仁粉、鲜白茅根（粉碎）、干白茅根粉、鲜芦根（粉碎）、干芦根粉、陈皮粉（橘皮粉）、薄荷粉、薤白粉、覆盆子粉、藿香粉、牡蛎粉、牡蛎（粉碎）、阿胶粉、鸡内金粉、

党参粉、肉苁蓉（荒漠）粉、铁皮石斛粉、西洋参粉、黄芪粉、灵芝粉、山茱萸粉、天麻粉、杜仲叶粉、麦芽粉中的一种或几种]、杜仲雄花粉、明日叶粉、莱茵衣藻、玫瑰花（重瓣红玫瑰）粉、玫瑰花（重瓣红玫瑰）（粉碎）、松花粉、牛蒡根粉、玫瑰茄粉（洛神花粉）、酸角粉、竹荪粉、松露粉、新鲜蔬菜(原)浆或水果(原)浆或食用菌(原)浆[番茄、芹菜、胡萝卜、紫薯、甜菜、黄桃、南瓜、枸杞、红枣、菠菜、西兰花、山楂、辣木叶、羽衣甘蓝、食叶草、双孢蘑菇、羊肚菌、鸡腿菇、平菇、猴头菇、黑木耳、白蘑菇、香菇、山药、怀山药、火龙果中的一种或多种，经预处理，打浆]、明日叶（打浆）、海苔（经预处理，打浆）、紫菜（经预处理，打浆）、（鲜）鸡蛋、鸡蛋液、（鲜）鹅蛋、鹅蛋液、蒲公英(原)浆（蒲公英经打浆）、海苔粉、海参粉、全脂驼乳粉中的一种或几种，添加或不添加菜籽油、抗性糊精、食用盐、碳酸钠、黄原胶、食品营养强化剂[钙（来源：乳酸钙或碳酸钙）、铁（来源：焦磷酸铁）、锌（来源：葡萄糖酸锌）、维生素 B<sub>1</sub>（来源：盐酸硫胺素）、维生素 B<sub>2</sub>（来源：核黄素）中的一种或几种]、栀子黄、亚麻籽胶中的一种或几种，加水或不加水，经和面、醒面、压延、切条、定型、干燥、切段、包装而成的非即食花色挂面。

根据添加辅料不同分为：挂面、花色挂面。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 全麦粉、黑全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。

2.1.6 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.7 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.8 亚麻籽胶应符合 GB 1886.175 的规定。

2.1.9 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。

2.1.10 黑小麦粉、荞麦粉、红豆粉、白眉豆粉、鹰嘴豆粉、豇豆粉、黑豆粉、黑米粉、大麦粉、红小豆粉（赤小豆粉）、糯米粉、紫米粉、腰豆粉、扁豆粉、燕麦粉、青稞粉、黑青稞粉、莜麦粉、小米粉、苦荞粉、甜荞粉、薏米粉（薏苡仁粉）、薏米（薏苡仁）、藜麦粉、高粱粉、绿豆粉、黄豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.11 （食用）玉米淀粉、（食用）小麦淀粉、（食用）马铃薯淀粉（土豆淀粉）、（食用）大米淀粉、（食用）木薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.12 谷朊粉（活性小麦面筋粉）应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.13 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。

2.1.14 大豆分离蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。

- 2.1.15 核桃粉、亚麻籽粉、黑芝麻粉、花生粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.16 海带粉、紫菜粉、海苔粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.17 莲藕粉、雪藕粉、番茄粉、苦瓜粉、火龙果粉、南瓜粉、红枣粉、黄桃粉、西兰花粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.18 鸡蛋黄粉、鸡蛋粉（鸡全蛋粉）、鸡蛋白粉、（鲜）鸡蛋、鸡蛋液、（鲜）鹅蛋、鹅蛋液应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.19 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.20 羊肚菌粉、香菇粉、蘑菇粉（双孢蘑菇粉）、猴头菇粉、猴头菇、平菇粉、草菇粉、鸡腿菇粉、花菇粉、竹荪粉、松露粉、双孢蘑菇、羊肚菌、鸡腿菇、平菇、白蘑菇、香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.21 胡萝卜粉应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.22 菠菜粉应符合 NY/T 960 的规定。
- 2.1.23 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.24 绿茶粉、红茶粉、白茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.25 小麦胚粉应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.26 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.27 小麦膳食纤维粉、小麦麸膳食纤维粉应符合 QB/T 5028 的规定。
- 2.1.28 抗性糊精应符合 T/GDL 1 的规定。
- 2.1.29 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.30 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.31 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.32 抹茶应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.33 大豆肽粉（大豆蛋白肽粉）应符合 GB/T 22492 的规定。
- 2.1.34 番茄、芹菜、胡萝卜、菠菜、火龙果、甜菜、黄桃、南瓜、枸杞、红枣、菠菜、西兰花、山楂、辣木叶、羽衣甘蓝应符合新鲜、无腐烂、无污染的要求且符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.35 红薯粉、马铃薯粉、紫薯粉、魔芋粉、香芋粉、山药粉、怀山药粉、铁棍山药粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.36 大麦若叶粉（大麦嫩芽粉）、玫瑰茄粉（洛神花粉）、酸角粉应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.37 燕麦麸皮粉（燕麦麸粉）、粳米粉、糙米粉应符合 LS/T 3302 的规定。
- 2.1.38 燕麦膳食纤维粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.39 玫瑰花（重瓣红玫瑰）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）粉中所使用的玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合原卫生部公告 2010 年第 3 号《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》的规定。

- 2.1.40 松花粉应符合原卫生部公告 2004 年第 17 号《关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告》的规定。
- 2.1.41 牛蒡根粉中所使用的牛蒡根应符合国家卫生计生委国卫食品函（2013）83 号《国家卫生计生委关于牛蒡作为普通食品管理有关问题的批复》的规定。
- 2.1.42 杜仲雄花粉所使用的杜仲雄花应符合国家卫生计生委 2014 年第 6 号《关于批准壳寡糖等 6 种新食品原料的公告》的规定。
- 2.1.43 明日叶、明日叶粉所使用的明日叶应符合国家卫生健康委 2019 年第 2 号《关于弯曲乳杆菌等 24 种“三新食品”的公告》的规定。
- 2.1.44 食叶草、食叶草粉中所使用的食叶草应符合国家卫生健康委 2021 年第 9 号《关于食叶草等 15 种“三新食品”的公告》的规定。
- 2.1.45 莱茵衣藻应符合国家卫生健康委 2022 年第 2 号《关于莱茵衣藻等 36 种“三新食品”的公告》的规定。
- 2.1.46 蛋白核小球藻、辣木叶粉中所使用的辣木叶应符合原卫生部公告 2012 年第 19 号《关于批准蛋白核小球藻等4种新资源食品的公告》的规定。
- 2.1.47 人参粉（人工种植 5 年及 5 年以下）中所使用的人参应符合原卫生部公告 2012 年第 17 号《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》的规定。
- 2.1.48 菊粉应符合原卫生部公告 2009 年第 5 号《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告》的规定。
- 2.1.49 铁棍山药、怀山药应清洁卫生、无污染、无腐烂，应符合 GB 2762、GB 2763 和 GB/T 20351 的规定。
- 2.1.50 蒲公英、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。
- 2.1.51 黑木耳应符合GB/T 6192的规定。
- 2.1.52 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.53 焦磷酸铁应符合 GB 1903.16 的规定。
- 2.1.54 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.55 维生素 B<sub>1</sub>应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.56 维生素 B<sub>2</sub>应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.57 海参粉应符合 SC/T 3310 的规定。
- 2.1.58 全脂驼乳粉应符合 DBS 65/014 的规定。
- 2.1.59 菜籽油应符合 GB/T 1536 的规定。
- 2.1.60 乳酸钙应符合 GB 1886.21 的规定。
- 2.1.61 猪肝粉、牛肉粉应符合 GB 2726 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	取适量样品，置于白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽，并检查有无外来杂质，嗅其气味。将样品煮熟后，以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有原辅料混合应有的色泽	
气、滋味	具有原辅料混合后应有的气、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	
水分, %	≤	14.5		GB 5009.3
酸度 <sup>a</sup> , mL/10g	≤	4.0		GB 5009.239
自然断条率, %	≤	5.0	10.0	GB/T 40636
熟断条率, %	≤	5.0	10.0	GB/T 40636
烹调损失率, %	≤	10.0	20.0	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
栀子黄 <sup>b</sup> , g/kg	≤	0.3		GB 5009.149
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
维生素 B <sub>1</sub> <sup>c</sup> , mg/kg		--	3~5	GB 5009.84
维生素 B <sub>2</sub> <sup>c</sup> , mg/kg		--	3~5	GB 5009.85
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0		GB 5009.22
展青霉素 <sup>d</sup> , μg/kg	≤	20		GB 5009.185

注：1、\*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；  
 2、a 酸度指标不适用于添加山楂、番茄及其制品的产品的检验；  
 3、b 仅适于添加栀子黄的产品的检验；  
 5、c 仅适于添加该食品营养强化剂的产品的检验；  
 6、d 展青霉素指标仅适用于原料中加入山楂及其制品的产品检验。

## 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 规定。

## 2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

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；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；真菌毒素限量应符合 GB 2761 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、烹调损失率、自然断条率、熟断条率的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于挂面及花色挂面。

挂面以小麦粉、黑小麦粉中的一种或两种为主要原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠为辅料，经配料、加水、醒面、压延、切条、定型、干燥、切段、包装加工而成的挂面。

花色挂面是以小麦粉、黑小麦粉、全麦粉、黑全麦粉中的一种或几种为主要原料，添加魔芋精粉、（食用）玉米淀粉、（食用）小麦淀粉、（食用）马铃薯淀粉（土豆淀粉）、（食用）大米淀粉、（食用）木薯淀粉、燕麦麸皮粉（燕麦麸粉）、谷朊粉（活性小麦面筋粉）、食叶草粉、红豆粉、白眉豆粉、鹰嘴豆粉、豇豆粉、黑豆粉、黑米粉、大麦粉、红小豆粉（赤小豆粉）、糯米粉、紫米粉、腰豆粉、扁豆粉、燕麦粉、青稞粉、黑青稞粉、苡麦粉、核桃粉、亚麻籽粉、黑芝麻粉、花生粉、海带粉、紫菜粉、莲藕粉、雪藕粉、番茄粉、芹菜粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋粉（鸡全蛋粉）、鸡蛋白粉、荞麦粉、苦荞粉、甜荞粉、玉米粉、苦瓜粉、火龙果粉、黄桃粉、羊肚菌粉、香菇粉、蘑菇粉（双孢蘑菇粉）、猴头菇粉、平菇粉、草菇粉、鸡腿菇粉、花菇粉、胡萝卜粉、菠菜粉、西兰花粉、南瓜粉、红薯粉、马铃薯粉、紫薯粉、魔芋粉、香芋粉、葛根粉、山药粉、怀山药粉、铁棍山药粉、铁棍山药（经清洗、破碎、研磨）、薏米粉（薏苡仁粉）、薏米（薏苡仁）（磨粉）、绿茶粉、红茶粉、白茶粉、小麦胚粉、大豆蛋白粉、大豆分离蛋白粉、大豆膳食纤维粉、小麦膳食纤维粉、燕麦膳食纤维粉、小麦麸膳食纤维粉、藜麦粉、抹茶、高粱粉、红枣粉、红枣（磨粉）、绿豆粉、绿豆（磨粉）、黄豆粉、黄豆（磨粉）、大麦若叶粉（大麦嫩芽粉）、甜菜粉、羽衣甘蓝粉、菊粉、大豆肽粉（大豆蛋白肽粉）、人参粉（人工种植5年及5年以下）、蛋白核小球藻、辣木叶粉、三文鱼粉、鳕鱼粉、虾仁粉、猪肝粉、牛肉粉、粳米粉、糙米粉、药食同源粉[刀豆粉、小蓟粉、山楂粉、马齿苋粉、马齿苋（粉碎）、乌梅粉、木瓜粉、木瓜（粉碎）、火麻仁粉、代代花粉、玉竹粉、玉竹（粉碎）、甘草粉、白芷粉、白果粉（银杏粉）、白果（银杏）（粉碎）、白扁豆粉、龙眼肉（桂圆）粉、龙眼肉（桂圆）（粉碎）、决明子粉、决明子（粉碎）、百合粉、百合（粉碎）、肉豆蔻粉、肉豆蔻（粉碎）、肉桂粉、余甘子粉、佛手粉、杏仁（甜、苦）粉、沙棘粉、沙棘（粉碎）、芡实粉、芡实（粉碎）、枣（大枣、酸枣、黑枣）粉、枣（大枣、酸枣、黑枣）（粉碎）、罗汉果粉、郁李仁粉、金银花粉、青果粉、鱼腥草粉、生姜粉、生姜（粉碎）、干姜粉、干姜（粉碎）、枸杞粉、枸杞子（粉碎）、栀子粉、栀子（粉碎）、砂仁粉、砂仁（粉碎）、胖大海粉、茯苓粉、茯苓（粉碎）、香橼粉、香薷粉、桃仁粉、桑叶粉、桑叶（粉碎）、桑叶提取物、桑葚粉、桑葚（粉碎）、桔红（橘红）粉、桔梗粉、益智仁粉、荷叶粉、荷叶（粉碎）、莱菔子粉、莲子粉、莲子（粉碎）、高良姜粉、高良姜（粉碎）、淡竹叶粉、淡豆豉粉、菊花粉（贡菊、杭菊、滁菊、亳菊）、菊苣粉、黄芥子粉、黄精粉、黄精（粉碎）、紫苏粉、紫苏（粉碎）、紫苏子（籽）粉、槐米粉、槐花粉、蒲公英粉、榧子粉、酸枣仁粉、鲜白茅根（粉碎）、干白茅根粉、鲜芦根（粉碎）、干芦根粉、陈皮粉（橘皮粉）、薄荷粉、薤白粉、覆盆子粉、藿香粉、牡蛎粉、牡蛎（粉碎）、阿胶粉、鸡内金粉、党参粉、肉苁蓉（荒漠）粉、铁皮石斛粉、西洋参粉、黄芪粉、灵芝粉、山茱萸粉、天麻粉、杜仲叶粉、麦芽粉中的一种或几种]、杜仲雄花粉、明日叶粉、莱茵衣藻、玫瑰花（重瓣红玫瑰）粉、玫瑰花（重

瓣红玫瑰) (粉碎)、松花粉、牛蒡根粉、玫瑰茄粉(洛神花粉)、酸角粉、竹荪粉、松露粉、新鲜蔬菜(原)浆或水果(原)浆或食用菌(原)浆[番茄、芹菜、胡萝卜、紫薯、甜菜、黄桃、南瓜、枸杞、红枣、菠菜、西兰花、山楂、辣木叶、羽衣甘蓝、食叶草、双孢蘑菇、羊肚菌、鸡腿菇、平菇、猴头菇、黑木耳、白蘑菇、香菇、山药、怀山药、火龙果中的一种或多种,经预处理,打浆]、明日叶(打浆)、海苔(经预处理,打浆)、紫菜(经预处理,打浆)、(鲜)鸡蛋、鸡蛋液、(鲜)鹅蛋、鹅蛋液、蒲公英(原)浆(蒲公英经打浆)、海苔粉、海参粉、全脂驼乳粉中的一种或几种,添加或不添加菜籽油、抗性糊精、食用盐、碳酸钠、黄原胶、食品营养强化剂[钙(来源:乳酸钙或碳酸钙)、铁(来源:焦磷酸铁)、锌(来源:葡萄糖酸锌)、维生素 B<sub>1</sub>(来源:盐酸硫胺素)、维生素 B<sub>2</sub>(来源:核黄素)中的一种或几种]、栀子黄、亚麻籽胶中的一种或几种,加水或不加水,经和面、醒面、压延、切条、定型、干燥、切段、包装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》的有关规定,制定本标准作为企业组织生产、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。

河南仙力面业有限公司