



411520S-2024



许昌麦乐佳面业有限公司企业标准

Q/XMM 0010S-2024

# 花色挂面

2024-06-17 发布

2024-06-17 实施

许昌麦乐佳面业有限公司 发布

## 前 言

本标准由许昌麦乐佳面业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：夏俊朋。

本标准自发布实施日起替代Q/XMM 0010S-2020(备案号416316S-2020)。

H N

Q B

# 花色挂面

## 1 范围

本标准规定了花色挂面的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以小麦粉、全麦粉、谷物杂粮[大麦、黑麦、青稞（裸大麦）、荞麦、黑荞麦、甜荞麦、苦荞麦、燕麦（莜麦）、玉米、小米、黑香米、黑玉米、薏仁米、稷米（糜子）、黍米（大黄米）、藜麦、高粱、大米、粳米、黑米、红米、紫米、糯米中的一种或几种]（制粉）、大豆（黑豆、黄豆、青豆中的一种或几种）（制粉）、杂豆[绿豆、白眉豆、芸豆（菜豆）、白芸豆、腰豆、豇豆、豌豆、小豆、赤豆（红豆、红小豆）、扁豆、小扁豆、鹰嘴豆中的一种或几种]（制粉）、薯类（红薯、紫薯、木薯、马铃薯中的一种或几种）（制粉）中的一种或几种为主要原料，添加食用淀粉（食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、红薯淀粉中的一种或几种）、食用盐、鲜鸡蛋液、蛋粉（鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉、鹌鹑蛋粉、土鸡蛋粉、鹅蛋粉、乌鸡蛋粉中的一种或几种）、菠菜（制作成汁）、胡萝卜（制作成汁）、南瓜（制作成汁）、蔬菜粉（菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、番茄粉、芹菜粉、苦瓜粉、金丝瓜粉、土豆粉、藕粉、大蒜粉、西蓝花粉、红甜菜粉、山药粉、铁棍山药粉、葛根粉、黄秋葵粉中的一种或几种）、香菇粉、猴头菇粉、水果粉（苹果粉、山楂粉、板栗粉、红枣粉、草莓粉、火龙果粉中的一种或几种）、动物性水产品（鱼肉粉、三文鱼粉、文鱼粉、鳕鱼粉、鳗鱼粉、虾仁粉、虾皮粉中的一种或几种）、海藻粉（裙带菜粉、海带粉、紫菜粉、昆布粉、海苔粉中的一种或几种）、食用螺旋藻粉（钝顶螺旋藻粉或极大螺旋藻粉）、牛肉粉、猪肝粉、鸡肝粉、排骨粉、猪骨汤粉、鸡内金粉、药食同源原料[薏苡仁粉（薏仁粉、薏米粉）、菊花粉（贡菊粉、杭菊粉、滁菊粉中的一种）、铁皮石斛粉、沙棘粉、百合粉、酸枣仁粉、蒲公英粉、玉竹粉、西洋参粉、黄精粉、桑椹粉、麦芽粉、金银花粉、阿胶粉、莲子粉、茯苓粉、芡实粉、马齿苋粉、砂仁粉、藿香粉、桑叶粉、桑叶提取物、玫瑰花粉（重瓣红玫瑰）、人参粉（人工种植5年及5年以下的人参）、枸杞粉、杜仲叶粉、杜仲叶提取物中的一种或几种]、黑果枸杞粉、玉米须粉、白芝麻（粉）、黑芝麻（粉）、花生粉、核桃粉、谷朊粉、小麦蛋白粉、魔芋粉、魔芋精粉、辣木叶粉、大豆膳食纤维粉、大豆（分离）蛋白粉、抗性糊精、茶粉（红茶粉、绿茶粉、抹茶粉、乌龙茶粉中的一种或几种）、茶树花粉、桑叶提取物中的一种或几种为辅料，添加或不添加食品添加剂（碳酸钠、海藻酸钠、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、栀子黄、果胶、黄原胶、卡拉胶、田菁胶、亚麻籽胶、可得然胶中的一种或几种）（食品添加剂仅适用于以小麦粉、全麦粉、黑麦粉中的一种或几种为主要原料的产品）、食品营养强化剂[L-赖氨酸（来源：L-盐酸赖氨酸）、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）、烟酸、碳酸钙、焦磷酸铁、硫酸亚铁、葡萄糖酸锌、氧化锌、亚硒酸钠、富硒食用菌粉、硒蛋白中的一种或几种]（食品营养强化剂仅适用于以小麦粉为主要原料的产品）中的一种或几种，添加生活饮用水，经配料、和面、熟化、压延、切条、烘干、截断、包装而成的花色挂面。

根据原辅料不同，产品分为：鸡蛋挂面、蔬菜挂面、薯类挂面、杂粮挂面、粗粮挂面、谷物挂面、果蔬挂面、营养强化挂面。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉、全麦粉、谷物杂粮[大麦、黑麦、青稞（裸大麦）、荞麦、黑荞麦、甜荞麦、苦荞麦、燕麦（莜麦）、玉米、小米、黑香米、黑玉米、薏仁米、稷米（糜子）、黍米（大黄米）、藜麦、高粱、大米、粳米、黑米、红米、紫米、糯米]、大豆（黑豆、黄豆、青豆）、杂豆 [绿豆、白眉豆、芸豆（菜豆）、白芸豆、腰豆、豇豆、豌豆、小豆、赤豆（红豆、红小豆）、扁豆、小扁豆、鹰嘴豆]、薯类（红薯、紫薯、木薯、马铃薯）应符合 GB 2715 的规定。

2.1.2 食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.4 鲜鸡蛋液、蛋粉（鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉、鹌鹑蛋粉、土鸡蛋粉、鹅蛋粉、乌鸡蛋粉）应符合 GB 2749 的规定。

2.1.5 菠菜、胡萝卜、南瓜、玉米须应清洁卫生、无霉变，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.6 蔬菜粉（菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、番茄粉、芹菜粉、苦瓜粉、金丝瓜粉、土豆粉、藕粉、大蒜粉、西蓝花粉、红甜菜粉、山药粉、铁棍山药粉、葛根粉、黄秋葵粉、黑果枸杞粉、枸杞粉）、水果粉（苹果粉、山楂粉、板栗粉、红枣粉、草莓粉、火龙果粉）应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.7 动物性水产品（鱼肉粉、三文鱼粉、文鱼粉、鳕鱼粉、鳗鱼粉、虾仁粉、虾皮粉）应符合 GB 10136 的规定。

2.1.8 海藻粉（裙带菜粉、海带粉、紫菜粉、昆布粉、海苔粉）应符合 GB 19643 的规定。

2.1.9 食用螺旋藻粉（钝顶螺旋藻粉或极大螺旋藻粉）应符合 GB/T 16919 的规定。

2.1.10 牛肉粉、猪肝粉、鸡肝粉、排骨粉、猪骨汤粉、鸡内金粉应符合 GB 2707 的规定。

2.1.11 薏苡仁粉（薏仁粉、薏米粉）、菊花粉（贡菊粉、杭菊粉、滁菊粉）、铁皮石斛粉、沙棘粉、百合粉、酸枣仁粉、蒲公英粉、玉竹粉、西洋参粉、黄精粉、桑椹粉、麦芽粉、金银花粉、阿胶粉、莲子粉、茯苓粉、芡实粉、马齿苋粉、砂仁粉、藿香粉、桑叶粉、桑叶提取物、杜仲叶粉、杜仲叶提取物所用原料应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。

2.1.12 玫瑰花粉所用原料玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合《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》原卫生部 2010 年第 3 号的规定。

2.1.13 人参粉所用原料人参（人工种植 5 年及 5 年以下的人参）应符合《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》原卫生部公告 2012 年第 17 号的规定。

2.1.14 白芝麻（粉）、黑芝麻（粉）应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.15 花生粉、核桃粉应符合 GB 19300 的规定。

2.1.16 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.17 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.18 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。

- 2.1.19 辣木叶粉所用原料辣木叶应符合《关于批准蛋白核小球藻等4种新资源食品的公告》原卫生部公告2012年第19号的规定。
- 2.1.20 大豆膳食纤维粉应符合GB/T 22494的规定。
- 2.1.21 抗性糊精应符合QB/T 5947的规定。
- 2.1.22 碳酸钠应符合GB 1886.1的规定。
- 2.1.23 海藻酸钠应符合GB 1886.243的规定。
- 2.1.24 蔗糖脂肪酸酯应符合GB 1886.27的规定。
- 2.1.25 单，双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65的规定。
- 2.1.26 栀子黄应符合GB 7912的规定。
- 2.1.27 果胶应符合GB 25533的规定。
- 2.1.28 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.29 卡拉胶应符合GB 1886.169的规定。
- 2.1.30 田菁胶应符合GB 1886.188的规定。
- 2.1.31 亚麻籽胶应符合GB 1886.175的规定。
- 2.1.32 可得然胶应符合GB 28304的规定。
- 2.1.33 L-赖氨酸（来源：L-盐酸赖氨酸）应符合GB 1903.1的规定。
- 2.1.34 维生素B<sub>1</sub>应符合GB 14751的规定。
- 2.1.35 维生素B<sub>2</sub>应符合GB 14752的规定。
- 2.1.36 烟酸应符合GB 14757的规定。
- 2.1.37 碳酸钙应符合GB 1886.214的规定。
- 2.1.38 焦磷酸铁应符合GB 1903.16的规定。
- 2.1.39 硫酸亚铁应符合GB 29211的规定。
- 2.1.40 葡萄糖酸锌应符合GB 8820的规定。
- 2.1.41 氧化锌应符合GB 1903.4的规定。
- 2.1.42 亚硒酸钠应符合GB 1903.9的规定。
- 2.1.43 富硒食用菌粉应符合GB 1903.22的规定。
- 2.1.44 硒蛋白应符合GB 1903.28的规定。
- 2.1.45 生活饮用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.46 香菇粉、猴头菇粉应符合GB 7096的规定。
- 2.1.47 大豆(分离)蛋白粉、小麦蛋白粉应符合GB 20371的规定。
- 2.1.48 茶粉（红茶粉、绿茶粉、抹茶粉、乌龙茶粉）应符合NY/T 2672的规定。
- 2.1.49 茶树花粉所用原料茶树花应符合《关于批准茶树花等7种新资源食品的公告》原卫生部公告2013年第1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	具有本产品应有的性状	从样品中随机取出 50g，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，煮熟后，以温开水漱口，品其口感、滋味
色泽	具有本产品应有的色泽	
气味、滋味	具有本产品应有的气味和滋味，无酸味、霉味及其他异味	
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
水分, %	≤ 14.5	GB 5009.3
酸度 <sup>a</sup> , mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
自然断条率, %	≤ 10.0	GB/T 40636
熟断条率, %	≤ 10.0	GB/T 40636
烹调损失率, %	≤ 15.0	GB/T 40636
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
食用盐 <sup>b</sup> (以 NaCl 计), %	≤ 3.0	GB 5009.44
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
甲基汞 <sup>c</sup> (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
展青霉素 <sup>e</sup> , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
栀子黄 <sup>f</sup> , g/kg	≤ 0.3	GB 5009.149
钙 <sup>g</sup> (以 Ca 计), mg/kg	1600~3200	GB 5009.92
铁 <sup>g</sup> (以 Fe 计), mg/kg	14~26	GB 5009.90
锌 <sup>g</sup> (以 Zn 计), mg/kg	10~40	GB 5009.14
硒 <sup>g</sup> (以 Se 计), μg/kg	140~280	GB 5009.93
维生素 B <sub>1</sub> <sup>g</sup> , mg/kg	3~5	GB 5009.84
维生素 B <sub>2</sub> <sup>g</sup> , mg/kg	3~5	GB 5009.85
烟酸 <sup>g</sup> , mg/kg	40~50	GB 5009.89

L-赖氨酸 <sup>g</sup> , g/kg		1~2	GB 5009.124
单宁 <sup>d</sup> (以干基计), %	≤	0.3	GB/T 15686
<p>注：* 铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。</p> <p>a 不适用于添加山楂粉、番茄粉的产品检验；</p> <p>b 仅限于添加食用盐的产品检验；</p> <p>c 仅限于添加动物性水产品的产品检验；</p> <p>d 仅限于添加高粱粉的产品检验。</p> <p>e 仅限于添加苹果粉、山楂粉的产品检验；</p> <p>f 仅限于添加该食品添加剂的产品检验；</p> <p>g 仅限于添加相应营养强化剂的产品检验。</p>			

## 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；食药物质和新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定；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（不适用于添加山楂粉、番茄粉的产品检验）、自然断条率、烹调损失率、熟断条率。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以小麦粉、全麦粉、谷物杂粮[大麦、黑麦、青稞（裸大麦）、荞麦、黑荞麦、甜荞麦、苦荞麦、燕麦（莜麦）、玉米、小米、黑香米、黑玉米、薏仁米、稷米（糜子）、黍米(大黄米)、藜麦、高粱、大米、粳米、黑米、红米、紫米、糯米中的一种或几种]（制粉）、大豆（黑豆、黄豆、青豆中的一种或几种）（制粉）、杂豆[绿豆、白眉豆、芸豆（菜豆）、白芸豆、腰豆、豇豆、豌豆、小豆、赤豆（红豆、红小豆）、扁豆、小扁豆、鹰嘴豆中的一种或几种]（制粉）、薯类（红薯、紫薯、木薯、马铃薯中的一种或几种）（制粉）中的一种或几种为主要原料，添加食用淀粉（食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、红薯淀粉中的一种或几种）、食用盐、鲜鸡蛋液、蛋粉（鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉、鹌鹑蛋粉、土鸡蛋粉、鹅蛋粉、乌鸡蛋粉中的一种或几种）、菠菜（制作成汁）、胡萝卜（制作成汁）、南瓜（制作成汁）、蔬菜粉（菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、番茄粉、芹菜粉、苦瓜粉、金丝瓜粉、土豆粉、藕粉、大蒜粉、西蓝花粉、红甜菜粉、山药粉、铁棍山药粉、葛根粉、黄秋葵粉中的一种或几种）、香菇粉、猴头菇粉、水果粉（苹果粉、山楂粉、板栗粉、红枣粉、草莓粉、火龙果粉中的一种或几种）、动物性水产品（鱼肉粉、三文鱼粉、文鱼粉、鳕鱼粉、鳗鱼粉、虾仁粉、虾皮粉中的一种或几种）、海藻粉（裙带菜粉、海带粉、紫菜粉、昆布粉、海苔粉中的一种或几种）、食用螺旋藻粉（钝顶螺旋藻粉或极大螺旋藻粉）、牛肉粉、猪肝粉、鸡肝粉、排骨粉、猪骨汤粉、鸡内金粉、药食同源原料[薏苡仁粉（薏仁粉、薏米粉）、菊花粉（贡菊粉、杭菊粉、滁菊粉中的一种）、铁皮石斛粉、沙棘粉、百合粉、酸枣仁粉、蒲公英粉、玉竹粉、西洋参粉、黄精粉、桑椹粉、麦芽粉、金银花粉、阿胶粉、莲子粉、茯苓粉、芡实粉、马齿苋粉、砂仁粉、藿香粉、桑叶粉、桑叶提取物、玫瑰花粉（重瓣红玫瑰）、人参粉（人工种植5年及5年以下的人参）、枸杞粉、杜仲叶粉、杜仲叶提取物中的一种或几种]、黑果枸杞粉、玉米须粉、白芝麻（粉）、黑芝麻（粉）、花生粉、核桃粉、谷朊粉、小麦蛋白粉、魔芋粉、魔芋精粉、辣木叶粉、大豆膳食纤维粉、大豆（分离）蛋白粉、抗性糊精、茶粉（红茶粉、绿茶粉、抹茶粉、乌龙茶粉中的一种或几种）、茶树花粉、桑叶提取物中的一种或几种为辅料，添加或不添加食品添加剂（碳酸钠、海藻酸钠、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、栀子黄、果胶、黄原胶、卡拉胶、田菁胶、亚麻籽胶、可得然胶中的一种或几种）（食品添加剂仅适用于以小麦粉、全麦粉、黑麦粉中的一种或几种为主要原料的产品）、食品营养强化剂[L-赖氨酸（来源：L-盐酸赖氨酸）、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）、烟酸、碳酸钙、焦磷酸铁、硫酸亚铁、葡萄糖酸锌、氧化锌、亚硒酸钠、富硒食用菌粉、硒蛋白中的一种或几种]（食品营养强化剂仅适用于以小麦粉为主要原料的产品）中的一种或几种，添加生活饮用水，经配料、和面、熟化、压延、切条、烘干、截断、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。

H N

Q B