



411614S-2024



濮阳市广源面业有限公司企业标准

Q/PGM 0001S-2024

挂面及花色挂面

2024-06-24 发布

2024-06-24 实施

濮阳市广源面业有限公司 发布

前 言

本标准由濮阳市广源面业有限公司提出。
本标准起草单位：濮阳市广源面业有限公司。
本标准主要起草人：张洪省。
标准自实施之日起代替 Q/PGM 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，经配料、加水和面、熟化、压延、成型、干燥、切断、称量、包装而成的挂面；

花色挂面：以小麦粉、小麦全麦粉、黑小麦全麦粉中的一种或多种为主要原料，添加或不添加食用盐、食用碱（碳酸钠）、栀子黄，添加玉米粉、荞麦粉、绿豆粉、黄豆粉、黑豆粉、黑小麦粉、小米粉、香菇粉、红薯粉、山药粉、枸杞粉、鸡蛋粉、菠菜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、西红柿粉（番茄粉）、韭菜粉、莲藕粉、沙棘粉、阿胶粉、黑米粉、黑芝麻粉、菊花粉（贡菊、杭菊、滁菊、亳菊）、乌梅粉、决明子粉、淡竹叶粉、青稞粉、燕麦粉、鹰嘴豆粉、藜麦粉、莲子粉、白扁豆粉、茯苓粉、薏苡仁粉（薏米粉）、益智仁粉、核桃粉、苦荞粉、葛根粉、人参（5年及5年以下人工种植）粉、赤小豆粉、荷叶粉、桔梗粉、杏仁粉、陈皮粉（橘皮粉）、莱菔子粉、山楂粉、麦芽粉、砂仁粉、肉桂粉、生姜粉、大枣粉、猴头菇粉、佛手粉、鸡内金粉、紫苏籽粉、紫苏粉、覆盆子粉、桑叶粉、桑椹粉、蒲公英粉、荷叶粉、鱼腥草粉、金银花粉、酸枣仁粉、栀子粉、黄精粉、百合粉、南瓜粉、天麻粉、杜仲叶粉、咖啡粉、紫薯粉、海藻粉、极大螺旋藻粉、钝顶螺旋藻粉、红豆粉、白芸豆粉、斑马豆粉、鸭蛋黄粉、魔芋粉、黄豆豆浆、糯米粉、小麦胚芽粉、腰果粉、芋头粉、板栗粉、高粱粉、五色糙米粉、火龙果粉、草莓粉、铁皮石斛粉、甜菜粉、香菜粉、上海青蔬菜粉、洋葱粉、蓝莓粉、香蕉粉、土豆粉、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、丝瓜粉中的一种或多种，经配料、加水和面、熟化、压延、成型、干燥、切断、称量、包装而成的花色挂面。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 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 黄豆粉、黑豆粉、绿豆粉、红薯粉、小米粉、黑米粉、青稞粉、燕麦粉、鹰嘴豆粉、藜麦粉、苦荞粉、紫薯粉、红豆粉、糯米粉、小麦胚芽粉、高粱粉、五色糙米粉、芋头粉、白芸豆粉、斑马豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.6 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。

- 2.1.7 香菇粉、猴头菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.8 山药粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.9 枸杞粉、菠菜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、西红柿粉（番茄粉）、韭菜粉、莲藕粉、南瓜粉、火龙果粉、草莓粉、甜菜粉、香菜粉、上海青蔬菜粉、洋葱粉、蓝莓粉、香蕉粉、土豆粉、丝瓜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.10 鸡蛋粉、鸭蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.11 沙棘粉、阿胶粉、黑芝麻粉、菊花粉（贡菊、杭菊、滁菊、亳菊）、乌梅粉、决明子粉、淡竹叶粉、莲子粉、白扁豆粉、茯苓粉、薏苡仁粉（薏米粉）、益智仁粉、核桃粉、葛根粉、赤小豆粉、荷叶粉、桔梗粉、杏仁粉、陈皮粉（橘皮粉）、莱菔子粉、山楂粉、砂仁粉、肉桂粉、生姜粉、大枣粉、佛手粉、鸡内金粉、紫苏籽粉、紫苏粉、覆盆子粉、桑叶粉、桑椹粉、蒲公英粉、荷叶粉、鱼腥草粉、金银花粉、酸枣仁粉、栀子粉、黄精粉、百合粉应符合《中华人民共和国药典》2020 年第一部的规定。
- 2.1.12 麦芽粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.13 人参（5 年及 5 年以下人工种植）应符合卫生部公告 2012 年第 17 号的规定。
- 2.1.14 小麦全麦粉、黑小麦全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.15 食用碱（碳酸钠）应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.16 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.17 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.18 咖啡粉应符合 NY/T 289 的规定。
- 2.1.19 腰果粉、板栗粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.20 黄豆豆浆应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.21 海藻粉、极大螺旋藻粉、钝顶螺旋藻粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.22 天麻粉、杜仲叶粉、铁皮石斛粉应符合国家卫生健康委员会公告 2023 年第 9 号《关于党参等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》的规定。
- 2.1.23 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫生部公告 2010 年第 3 号《关于批 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。

2.2 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、粗细均匀、光滑整齐、形态良好	从样品中取出 1 袋，倒入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，
色 泽	具有本品特有的色泽	
气、滋味	具有原料特有的气、滋味，无酸味、无霉味及其它异味	

杂 质	无肉眼可见外来杂质	在沸水中煮 5 分钟后，嗅其气味， 然后以温开水漱口，品其滋味
-----	-----------	------------------------------------

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
熟断条率，%	≤ 5.0	GB/T 40636
自然断条率，%	≤ 5.0	GB/T 40636
烹调损失率，%	≤ 10.0	GB/T 40636
水分，%	≤ 14.5	GB 5009.3
酸度，mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
食用盐 ^a （以 NaCl 计），g/100g	≤ 3.0	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
栀子黄 ^b ，g/kg	≤ 0.3	GB 5009.149

注 1：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

注 2：a 仅适用于添加食用盐的产品的检测。

注 3：b 仅适用于添加该食品添加剂的产品的检测。

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 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

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。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，经配料、加水和面、熟化、压延、成型、干燥、切断、称量、包装而成的挂面；

花色挂面：以小麦粉、小麦全麦粉、黑小麦全麦粉中的一种或多种为主要原料，添加或不添加食用盐、食用碱（碳酸钠）、栀子黄，添加玉米粉、荞麦粉、绿豆粉、黄豆粉、黑豆粉、黑小麦粉、小米粉、香菇粉、红薯粉、山药粉、枸杞粉、鸡蛋粉、菠菜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、西红柿粉（番茄粉）、韭菜粉、莲藕粉、沙棘粉、阿胶粉、黑米粉、黑芝麻粉、菊花粉（贡菊、杭菊、滁菊、亳菊）、乌梅粉、决明子粉、淡竹叶粉、青稞粉、燕麦粉、鹰嘴豆粉、藜麦粉、莲子粉、白扁豆粉、茯苓粉、薏苡仁粉（薏米粉）、益智仁粉、核桃粉、苦荞粉、葛根粉、人参（5年及5年以下人工种植）粉、赤小豆粉、荷叶粉、桔梗粉、杏仁粉、陈皮粉（橘皮粉）、莱菔子粉、山楂粉、麦芽粉、砂仁粉、肉桂粉、生姜粉、大枣粉、猴头菇粉、佛手粉、鸡内金粉、紫苏籽粉、紫苏粉、覆盆子粉、桑叶粉、桑椹粉、蒲公英粉、荷叶粉、鱼腥草粉、金银花粉、酸枣仁粉、栀子粉、黄精粉、百合粉、南瓜粉、天麻粉、杜仲叶粉、咖啡粉、紫薯粉、海藻粉、极大螺旋藻粉、钝顶螺旋藻粉、红豆粉、白芸豆粉、斑马豆粉、鸭蛋黄粉、魔芋粉、黄豆豆浆、糯米粉、小麦胚芽粉、腰果粉、芋头粉、板栗粉、高粱粉、五色糙米粉、火龙果粉、草莓粉、铁皮石斛粉、甜菜粉、香菜粉、上海青蔬菜粉、洋葱粉、蓝莓粉、香蕉粉、土豆粉、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、丝瓜粉中的一种或多种，经配料、加水和面、熟化、压延、成型、干燥、切断、称量、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，参照 GB/T 40636《挂面》的要求制订本企业标准，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。