



411761S-2024



焦作市华征食品有限公司企业标准

Q/JHZ 0001S-2024

挂面及花色挂面

2024-07-09 发布

2024-07-09 实施

焦作市华征食品有限公司 发布

前 言

本标准由焦作市华征食品有限公司提出。

本标准由焦作市华征食品有限公司、河南中方质量检测技术有限公司共同起草。

主要起草人：韩焦枝、李慧芳、魏晶晶。

本标准自实施之日起代替 Q/JHZ 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。

挂面是以小麦粉或全麦粉为主要原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠中的一种或几种，经加水和面、熟化、压延、切条、烘干、切断、包装而成的非即食挂面。

花色挂面是以小麦粉或全麦粉为主要原料，添加魔芋精粉、亚麻籽胶、食叶草粉、红豆粉、黑豆粉、黑麦粉、燕麦粉、青稞粉、苡麦粉、大豆膳食纤维粉、藜麦粉、薏米粉、薏米（磨粉）、核桃粉、亚麻籽粉、海带粉、紫菜粉、莲藕粉、番茄粉、小米粉、蛋黄粉、荞麦粉、苦荞粉、甜荞粉、玉米粉、苦瓜粉（或鲜苦瓜经清洗、去杂、打浆）、火龙果粉（或火龙果经清洗、去杂、打浆）、茯苓粉、羊肚菌粉、香菇粉、双孢蘑菇粉、猴头菇粉、平菇粉、草菇粉、鸡腿菇粉、花菇粉、金针菇粉、杏鲍菇粉、海鲜菇粉、竹荪（竹笙）粉、茶树菇粉、牛肝菌粉、姬松茸粉、胡萝卜粉、菠菜粉、南瓜粉、红薯粉、马铃薯粉、魔芋粉、香芋粉、葛根粉、牛蒡根粉、芹菜粉（或鲜芹菜经去杂、清洗、打浆）、蒲公英粉（或鲜蒲公英经去杂、清洗、打浆）、山药粉、铁棍山药粉（或鲜铁棍山药经清洗、去皮或不去皮、打浆）、怀菊花粉（或怀菊花煮水）、丹凤牡丹花粉、重瓣红玫瑰粉、人参粉（人工种植5年及5年以下）、绿茶粉、红茶粉、白茶粉、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）、百合粉、金银花粉、菊粉、大豆肽粉（大豆蛋白肽粉）、蛋白核小球藻、辣木叶粉、桑叶粉、淡竹叶粉、猪肝粉、牛肉粉、大鲵（人工繁育）（清洗、分割、熟化、磨碎、制浆）、板栗粉、芝麻叶粉、栀子粉、纳豆粉、梨果仙人掌（去刺、清洗、打浆）或其粉、紫薯粉、桑葚粉、紫米粉、大米粉、芡实粉、麦芽粉、杏仁粉、陈皮粉、甘草粉、桔梗粉、砂仁粉、党参粉、西洋参粉、枸杞粉、花生粉、莲子粉、白扁豆粉、玉竹粉、黄精粉、韭菜粉中的一种或几种，添加或不添加小麦胚粉、全麦粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、谷朊粉、食用盐、碳酸钠、黄原胶、栀子黄中的一种或几种，经加水和面、熟化、压延、切条、烘干、切断、包装而成的非即食花色挂面。

根据原辅料不同分为：挂面和花色挂面[果蔬花色挂面、杂粮花色挂面、谷物花色挂面、蔬菜花色挂面、食用菌花色挂面、藻类花色挂面、薯类花色挂面、茶叶（风味）挂面、坚果花色挂面、谷蔬花色挂面、蒲公英挂面、百合挂面、金银花挂面、食叶草挂面、茯苓挂面、复合花色挂面、猪肝挂面、牛肉挂面、小麦胚挂面、风味挂面]

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 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 亚麻籽胶应符合 GB 1886.175 的规定。
- 2.1.8 海带粉、紫菜粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.9 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。
- 2.1.10 红豆粉、黑豆粉、青稞粉、燕麦粉、黑麦粉、荞麦粉、苦荞粉、甜荞粉、薏米粉、藜麦粉、高粱粉、绿豆粉、黄豆粉、紫米粉、大米粉、莜麦粉、小米粉、麦芽粉、绿豆、黄豆、小麦胚粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 食用玉米淀粉、食用小麦淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.12 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.13 番茄粉、南瓜粉、苦瓜粉应符合 NY/T 1393 的规定。
- 2.1.14 红枣粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.15 芹菜粉、芝麻叶粉、紫薯粉、桑葚粉、莲藕粉、火龙果粉、红薯粉、马铃薯粉、魔芋粉、香芋粉、山药粉、韭菜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.16 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.17 绿茶粉、红茶粉、白茶粉、抹茶应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.18 蛋黄粉应符合 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 香菇粉应符合 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 铁棍山药粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.25 鲜铁棍山药、鲜苦瓜、鲜芹菜、火龙果应清洁卫生、无腐烂，符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.26 牛蒡根粉、茯苓粉、桑叶粉、淡竹叶粉、怀菊花粉、栀子粉、芡实粉、杏仁粉、陈皮粉、甘草粉、桔梗粉、砂仁粉、蒲公英粉、枸杞粉、白扁豆粉、玉竹粉、黄精粉、金银花粉、百合粉及其所用原料、薏米、蒲公英、红枣应符合《中华人民共和国药典》2020

年版的規定。

- 2.1.27 怀菊花应符合《中华人民共和国药典》2020 年版的規定。
- 2.1.28 猴头菇粉、平菇粉、金针菇粉、杏鲍菇粉、红菇粉、海鲜菇粉、竹荪（竹笙）粉、茶树菇粉、牛肝菌粉、羊肚菌粉、姬松茸粉、双孢蘑菇粉、草菇粉、鸡腿菇粉、花菇粉、应符合 GB 7096 的規定。
- 2.1.29 丹凤牡丹花粉原国家卫生计生委公告《关于批准裸藻等 8 种新食品原料的公告（2013 年 第 10 号）》的規定。
- 2.1.30 重瓣红玫瑰粉原卫生部公告《关于批准 DHA 藻油等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告[2010]3 号》的規定。
- 2.1.31 人参粉（5 年及 5 年以下人工种植）原卫生部公告《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告[2012]17 号》的規定。
- 2.1.32 板栗粉、核桃粉、亚麻籽粉、花生粉、莲子粉应符合 GB 19300 的規定。
- 2.1.33 党参粉、西洋参粉所用原料应符合国家卫生健康委员会 国家市场监督管理总局《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》（2023 年 第 9 号）的規定。
- 2.1.34 梨果仙人掌应符合《关于批准蛋白核小球藻等 4 种新资源食品的公告》（卫生部公告 2012 年第 19 号）的規定。
- 2.1.35 纳豆粉应符合 GB 2712 的規定。
- 2.1.36 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》的規定。
- 2.1.37 大豆肽粉（大豆蛋白肽粉）应符合 GB/T 22492 的規定。
- 2.1.38 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》的規定。
- 2.1.39 猪肝粉、牛肉粉应符合 GB 2726 的規定。
- 2.1.40 大鲵（人工繁育）应符合 SC/T1114 的規定。
- 2.1.41 蒲公英应符合《中华人民共和国药典》（2020 版）的規定。
- 2.1.42 黄原胶应符合 GB 1886.41 的規定。
- 2.1.43 栀子黄应符合 GB 7912 的規定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的規定。

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的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，用温开水漱口，样品用沸水煮熟，品尝其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味和滋味，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	
	普通挂面	花色挂面		
水分，%	≤	14.5	GB 5009.3	
酸度 ^a ，mL/10g	≤	4.0	GB 5009.239	
自然断条率，%	≤	5.0	8.0	GB/T 40636
熟断条率，%	≤	5.0	8.0	GB/T 40636
烹调损失率，%	≤	10.0	15.0	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
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：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定； a酸度指标不适用于添加番茄粉的产品检验； b仅适于添加栀子黄的产品检验。				

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

生产加工过程的卫生要求应符合 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，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，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。

编制说明

本标准适用于挂面和花色挂面。

挂面是以小麦粉或全麦粉为主要原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠中的一种或几种，经加水和面、熟化、压延、切条、烘干、切断、包装而成的非即食挂面。

花色挂面是以小麦粉或全麦粉为主要原料，添加魔芋精粉、亚麻籽胶、食叶草粉、红豆粉、黑豆粉、黑麦粉、燕麦粉、青稞粉、莜麦粉、大豆膳食纤维粉、藜麦粉、薏米粉、薏米（磨粉）、核桃粉、亚麻籽粉、海带粉、紫菜粉、莲藕粉、番茄粉、小米粉、蛋黄粉、荞麦粉、苦荞粉、甜荞粉、玉米粉、苦瓜粉（或鲜苦瓜经清洗、去杂、打浆）、火龙果粉（或火龙果经清洗、去杂、打浆）、茯苓粉、羊肚菌粉、香菇粉、双孢蘑菇粉、猴头菇粉、平菇粉、草菇粉、鸡腿菇粉、花菇粉、金针菇粉、杏鲍菇粉、海鲜菇粉、竹荪（竹笙）粉、茶树菇粉、牛肝菌粉、姬松茸粉、胡萝卜粉、菠菜粉、南瓜粉、红薯粉、马铃薯粉、魔芋粉、香芋粉、葛根粉、牛蒡根粉、芹菜粉（或鲜芹菜经去杂、清洗、打浆）、蒲公英粉（或鲜蒲公英经去杂、清洗、打浆）、山药粉、铁棍山药粉（或鲜铁棍山药经清洗、去皮或不去皮、打浆）、怀菊花粉（或怀菊花煮水）、丹凤牡丹花粉、重瓣红玫瑰粉、人参粉（人工种植5年及5年以下）、绿茶粉、红茶粉、白茶粉、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）、百合粉、金银花粉、菊粉、大豆肽粉（大豆蛋白肽粉）、蛋白核小球藻、辣木叶粉、桑叶粉、淡竹叶粉、猪肝粉、牛肉粉、大鲵（人工繁育）（清洗、分割、熟化、磨碎、制浆）、板栗粉、芝麻叶粉、栀子粉、纳豆粉、梨果仙人掌（去刺、清洗、打浆）或其粉、紫薯粉、桑葚粉、紫米粉、大米粉、芡实粉、麦芽粉、杏仁粉、陈皮粉、甘草粉、桔梗粉、砂仁粉、党参粉、西洋参粉、枸杞粉、花生粉、莲子粉、白扁豆粉、玉竹粉、黄精粉、韭菜粉中的一种或几种，添加或不添加小麦胚粉、全麦粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、谷朊粉、食用盐、碳酸钠、黄原胶、栀子黄中的一种或几种，经加水和面、熟化、压延、切条、烘干、切断、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，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。

焦作市华征食品有限公司