



413087S-2025



濮阳市红莲面业有限公司企业标准

Q/PHM 0002S-2025

花色挂面

2025-10-28 发布

2025-10-28 实施

濮阳市红莲面业有限公司 发布

前 言

本标准由濮阳市红莲面业有限公司提出并起草。

本标准起草人：崔永强。

本标准自发布实施日起替代 Q/PHM 0002S-2024。

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、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、黑小麦粉、绿小麦粉、黑麦粉中的一种为主要原料，加入或不加入食用盐、碳酸钠中的一种或几种，加入绿豆粉、大豆（黄豆）粉、黑豆粉、豌豆粉、香菇粉、西红柿粉、菠菜粉、荞麦粉、高粱粉、小米粉、玉米粉、花生粉、黑小麦粉、苦荞麦粉、薏苡仁粉、香菜粉、香芋粉、魔芋粉、苦瓜粉、铁皮石斛粉、藜麦粉、青稞粉、红薯粉、紫薯粉、百合粉、桑叶粉、燕麦粉、南瓜粉、胡萝卜粉、莜麦面、莲子粉、芸豆粉、黑米粉、红米粉、芋头粉、山药粉、薏仁粉、大米粉、枸杞粉、鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉、芹菜粉、韭菜粉、莲藕粉、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、鹰嘴豆粉、白扁豆粉、茯苓粉、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、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、覆盆子粉、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、小麦胚芽粉、黑木耳粉、海苔粉、紫菜粉、红豆粉、甜菜粉、辣木叶粉、羽衣甘蓝粉、食叶草粉、大麦若叶粉（大麦嫩芽粉）、火龙果粉、黄桃粉、红枣粉、西兰花粉、三文鱼粉、鳕鱼粉、虾仁粉、猪肝粉、牛肉粉、糙米粉、糯米粉、榆钱粉、无花果粉、亚麻籽粉、芡实粉、葵花籽粉中的一种或几种，添加或不添加栀子黄，加水、和面、熟化、压延、切条、干燥、包装加工而成的非即食花色挂面。

根据添加花色不同可分为：如鸡蛋挂面、绿豆挂面、大豆挂面、豌豆挂面、香菇挂面、西红柿挂面、菠菜挂面、荞麦挂面、高粱挂面、小米挂面、玉米挂面等。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 小麦粉、黑小麦粉、绿小麦粉、黑麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.4 鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.5 绿豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.6 大豆（黄豆）粉、黑豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.7 豌豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.8 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.9 西红柿粉应符合 NY/T 957 的规定。

2.1.10 菠菜粉、百合粉、桑叶粉、南瓜粉、花生粉、香菜粉、香芋粉、魔芋粉、苦瓜粉、胡萝卜粉、莲子

粉、芹菜粉、韭菜粉、莲藕粉、沙棘粉、火龙果粉、黄桃粉、红枣粉、西兰花粉、山楂粉、榆钱粉、无花果粉、甜菜粉、羽衣甘蓝粉、大麦若叶粉（大麦嫩芽粉）、小麦胚芽粉应清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.11 荞麦粉、苦荞麦粉、应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。

2.1.12 高粱粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.13 小米粉应符合 GB 2715 的规定。

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

2.1.15 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.16 藜麦粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.17 青稞粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.18 紫薯粉、红薯粉应符合 NY/T 2984 的规定。

2.1.19 燕麦粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.20 莜麦粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.21 芸豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.22 黑米粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.23 红米粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.24 芋头粉应符合 NY/T 2984 的规定。

2.1.25 山药粉应符合 NY/T 2984 的规定。

2.1.26 大米粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.27 薏仁粉、薏苡仁粉、鹰嘴豆粉、白扁豆粉、薏米粉、红豆粉、糯米粉、糙米粉、赤小豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.28 葵花籽粉、黑芝麻粉、核桃粉、杏仁粉、亚麻籽粉应符合 GB 19300 的规定。

2.1.29 猴头菇粉、黑木耳粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.30 枸杞粉、阿胶粉、菊花粉（贡菊、杭菊、滁菊、亳菊）、乌梅粉、决明子粉、铁皮石斛粉、淡竹叶粉、茯苓粉、益智仁粉、苦荞粉、葛根粉、桔梗粉、陈皮粉（橘皮粉）、麦芽粉、砂仁粉、佛手粉、鸡内金粉、紫苏籽粉、莱菔子粉、覆盆子粉、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、大枣粉、芡实粉应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.31 肉桂粉、生姜粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.32 人参（5 年及 5 年以下人工种植）粉应符合原卫生部《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》（2012 年第 17 号）的规定。

2.1.33 海苔粉、紫菜粉应符合 GB 19643 的规定。

2.1.34 辣木叶粉应符合 NY/T 3064 的规定。

2.1.35 食叶草粉国家卫生健康委员会关于食叶草等 15 种“三新食品”的公告（2021 年第 9 号）的规定。

2.1.36 三文鱼粉、鳕鱼粉、虾仁粉应符合 GB 10136 的规定。

2.1.37 猪肝粉、牛肉粉应符合 GB 2726 的规定。

2.1.38 栀子黄应符合 GB 7912 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	从样品中取出 1 袋，置于洁净白色的瓷盘中，用镊子翻动，在自然光线下观察性状、色泽、查看是否有霉斑、虫蛀、杂质等，用鼻嗅其气味在，在沸水中煮 5 分钟后品尝其滋味，检查其烹调性。
色 泽	具有产品应有的色泽	
气 味	具有产品应有的气、滋味，不异味	
烹 调 性	煮熟后口感不粘，不牙碜，柔软爽口	
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
水分, g/100g	≤ 14.0	GB 5009.3
酸度, mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 4.0	GB 5009.44
自然断条率, %	≤ 5.0	GB/T 40636
熟断条率, %	≤ 5.0	GB/T 40636
烹调损失率, %	≤ 10.0	GB/T 40636
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5	GB 5009.22
展青霉素, μg/kg (仅限添加山楂粉的产品检验)	≤ 20	GB 5009.185
栀子黄, g/kg (仅限添加栀子黄的产品检验)	≤ 0.3	GB 5009.149

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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 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，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。

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、烹调损失率、自然断条率、酸度的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦粉、黑小麦粉、绿小麦粉、黑麦粉中的一种为主要原料，加入或不加入食用盐、碳酸钠中的一种或几种，加入绿豆粉、大豆（黄豆）粉、黑豆粉、豌豆粉、香菇粉、西红柿粉、菠菜粉、荞麦粉、高粱粉、小米粉、玉米粉、花生粉、黑小麦粉、苦荞麦粉、薏苡仁粉、香菜粉、香芋粉、魔芋粉、苦瓜粉、铁皮石斛粉、藜麦粉、青稞粉、红薯粉、紫薯粉、百合粉、桑叶粉、燕麦粉、南瓜粉、胡萝卜粉、莜麦面、莲子粉、芸豆粉、黑米粉、红米粉、芋头粉、山药粉、薏仁粉、大米粉、枸杞粉、鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉、芹菜粉、韭菜粉、莲藕粉、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、鹰嘴豆粉、白扁豆粉、茯苓粉、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、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、覆盆子粉、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、小麦胚芽粉、黑木耳粉、海苔粉、紫菜粉、红豆粉、甜菜粉、辣木叶粉、羽衣甘蓝粉、食叶草粉、大麦若叶粉（大麦嫩芽粉）、火龙果粉、黄桃粉、红枣粉、西兰花粉、三文鱼粉、鳕鱼粉、虾仁粉、猪肝粉、牛肉粉、糙米粉、糯米粉、榆钱粉、无花果粉、亚麻籽粉、芡实粉、葵花籽粉中的一种或几种，添加或不添加栀子黄，加水和面、熟化、压延、切条、干燥、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》的有关规定，参照GB/T 40636《挂面》制订本企业标准，作为组织生产、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。

濮阳市红莲面业有限公司