



413239S-2025



想念食品股份有限公司企业标准

Q/XNS 0001S-2025

挂面、花色挂面及杂粮面条

2025-11-14 发布

2025-11-14 实施

想念食品股份有限公司 发布

前 言

本标准由想念食品股份有限公司提出。

本标准起草单位：想念食品股份有限公司。

本标准主要起草人：孙君庚、余秀宏、孔令云、董金龙、王宝岭。

本标准同样适用的制造企业：霍尔果斯想念远航食品有限公司（地址：新疆伊犁州霍尔果斯中哈合作中心配套区首开区北京路 A3 号地块 3 号厂房）、镇平想念食品有限公司（地址：镇平县杨营镇玉漳大道与玉源南路交叉口东南角）。

本标准自发布实施之日起代替 Q/XNS 0001S-2025（备案号：410901S-2025，备案时间 2025.03.20）。

挂面、花色挂面及杂粮面条

1 范围

本标准规定了挂面、花色挂面及杂粮面条的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于挂面、花色挂面、杂粮面条。

挂面：以小麦粉为主要原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠，经配料，加入生活饮用水和面、熟化、压片、切条、悬挂干燥等工序加工而成的产品。

花色挂面：以小麦粉、全麦粉、黑小麦粉、紫小麦粉、红小麦粉、绿小麦粉、褐小麦粉中的一种或几种为主要原料，添加玉米粉、（食用）玉米淀粉、（食用）木薯淀粉、（食用）豌豆淀粉、荞麦粉、苦荞麦粉、甜荞麦粉、绿豆粉、红豆粉、红豆（磨浆）、大豆粉、黄豆粉、豌豆粉、鹰嘴豆粉、赤小豆粉、黑豆粉、白芸豆粉、红芸豆粉、魔芋粉、魔芋精粉、小米（粉碎）、红薯粉、紫薯粉、核桃粉、花生粉、黑芝麻粉、亚麻籽粉、大麦（青稞）粉、黑青稞粉、大麦苗粉（大麦若叶青汁粉）、小麦苗粉、高粱粉、燕麦粉、藜麦粉、黑小麦粉、紫小麦粉、红小麦粉、绿小麦粉、褐小麦粉、全麦粉、小麦胚粉（片）、谷朊粉、小麦麸粉（片）、燕麦麸粉、小麦膳食纤维粉、米胚膳食纤维粉、稻米胚芽粉、薏米粉（薏仁粉）、薏米（磨浆）、玄米粉（糙米粉）、粳米粉、紫米粉、黑米粉、大豆（分离）蛋白粉、大豆膳食纤维粉、番茄原浆、南瓜（磨浆或打泥）、胡萝卜（磨浆或打泥）、羽衣甘蓝（打汁）、黄瓜（打汁或打泥）、山药（打汁或打泥）、鲜鸡蛋、鸡全蛋液、鸡蛋黄液、果蔬粉【菠菜粉、紫甘蓝粉、南瓜粉、番茄粉、芹菜粉、胡萝卜粉、（红）甜菜粉、茄子粉、黄瓜粉、黄秋葵粉、荠菜粉、香椿嫩叶粉、结球甘蓝粉、羽衣甘蓝粉、西兰花粉、香菜粉、芋头粉、土豆粉、榴莲粉、柠檬粉、蔓越莓粉、西梅粉、火龙果粉、莲藕粉、苦瓜粉、沙棘粉、香蕉粉、苹果粉、山楂粉、草莓粉、芒果粉、黄桃粉、菠萝粉、橙子粉、哈密瓜粉、蓝莓粉、樱桃粉、葡萄粉、猕猴桃粉、无花果粉、酸梅粉、红枣粉、枸杞粉、黑果枸杞粉、山药粉中的一种或几种】、食用菌粉【香菇粉、银耳粉、黑木耳粉、蛹虫草粉、猴头菇粉、草菇粉、鸡腿菇粉、花菇粉、金针菇粉、姬松茸粉、竹荪粉、羊肚菌粉、牛肝菌粉、黑松露粉中的一种或几种】、茶粉系列【红茶粉、绿茶粉、抹茶粉、乌龙茶粉、黑茶粉中的一种或几种】、玫瑰花（重瓣红玫瑰粉碎）、药食同源粉【玉竹（粉碎）、余甘子粉、葛根粉、山楂或山楂粉、莲子粉或莲子、芡实粉、茯苓粉或茯苓、槐花粉、菊花粉（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、桑叶或桑叶粉、桑叶提取物、龙眼肉（桂圆）（粉碎）、陈皮粉或陈皮、鸡内金（粉碎）、牡蛎（粉碎）、白扁豆粉、桑椹粉或桑椹、枸杞粉或枸杞、阿胶粉或阿胶（粉碎）、黄精粉或黄精、蒲公英（粉碎）、荷叶或荷叶粉、金银花（粉碎）、山药粉或山药、甘草粉或甘草、罗汉果（粉碎）、乌梅（粉碎）、佛手（粉碎）、麦芽（粉碎）、栀子（粉碎）、桔梗（粉碎）、紫苏粉或紫苏（粉碎）、紫苏籽粉或紫苏籽（粉碎）、酸枣仁（粉碎）、鲜芦根（打浆）、鱼腥草（粉碎）、薄荷（粉碎）、决明子（粉碎）、丁香（粉碎）、橘红（粉碎）、覆盆子（粉碎）、木瓜粉或木瓜（粉碎）、百合粉或百合、党参粉或党参、西洋参粉或西洋参（粉碎）、铁皮石斛粉或铁皮石斛（粉碎）、黄芪粉或黄芪、灵芝粉或灵芝、天麻粉或天麻（粉碎）中的一种或几种】、干蛋制品【鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋

白粉中的一种或几种】、圆苞车前子壳（粉碎）、奇亚籽（粉碎）、藻类制品粉【裙带菜粉、海带粉、昆布粉、紫菜粉、海苔粉、食用螺旋藻粉（钝顶螺旋藻或极大螺旋藻）中的一种或几种】、人参（人工种植5年及5年以下）（粉碎）、辣木叶（粉碎）、食叶草（粉碎）、抗性糊精、麦芽糊精、海藻糖、低聚果糖、低聚木糖、L-阿拉伯糖、墨鱼粉、玛咖粉、蛋白核小球藻、菊粉、食品营养强化剂【钙（来源：牛骨粉或柠檬酸钙或L-乳酸钙或乳酸钙或碳酸钙）、铁（来源：焦磷酸铁或乳酸亚铁或硫酸亚铁）、锌（来源：乳酸锌或葡萄糖酸锌或氧化锌）、硒（来源：亚硒酸钠或富硒食用菌粉或硒蛋白）、维生素B₁（来源：盐酸硫胺素）、维生素B₂（来源：核黄素）、烟酸（来源：烟酸或烟酰胺）、L-赖氨酸（来源：L-盐酸赖氨酸）中的一种或几种】中的一种或几种（以上原料经处理或不处理），添加或不添加食用盐、碳酸钠，经配料、添加生活饮用水，和面、熟化、压片、切条、悬挂干燥等工序加工而成的产品。

杂粮面条：以大麦（青稞）粉、黑青稞粉、苦荞麦粉、甜荞麦粉、燕麦粉、藜麦粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加玉米粉、（食用）玉米淀粉、（食用）木薯淀粉、（食用）豌豆淀粉、鲜鸡蛋、鸡全蛋液、鸡蛋黄液、果蔬粉【菠菜粉、紫甘蓝粉、南瓜粉、番茄粉、芹菜粉、胡萝卜粉、（红）甜菜粉、茄子粉、黄瓜粉、黄秋葵粉、荠菜粉、香椿嫩叶粉、结球甘蓝粉、羽衣甘蓝粉、西兰花粉、香菜粉、芋头粉、土豆粉、榴莲粉、柠檬粉、蔓越莓粉、西梅粉、火龙果粉、莲藕粉、苦瓜粉、沙棘粉、香蕉粉、苹果粉、山楂粉、草莓粉、芒果粉、黄桃粉、菠萝粉、橙子粉、哈密瓜粉、蓝莓粉、樱桃粉、葡萄粉、猕猴桃粉、无花果粉、酸梅粉、红枣粉、枸杞粉、黑果枸杞粉、山药粉（淮山药粉、怀山药粉）中的一种或几种】、食用菌粉【香菇粉、银耳粉、黑木耳粉、蛹虫草粉、猴头菇粉、草菇粉、鸡腿菇粉、花菇粉、金针菇粉、姬松茸粉、竹荪粉、羊肚菌粉、牛肝菌粉、黑松露粉中的一种或几种】、茶粉系列【红茶粉、绿茶粉、抹茶粉、乌龙茶粉、黑茶中的一种或几种】、干蛋制品【鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉中的一种或几种】、药食同源粉【玉竹（粉碎）、余甘子粉、葛根粉、山楂粉或山楂、莲子粉或莲子、芡实粉、茯苓粉或茯苓、山药粉或山药、陈皮粉或陈皮、贡菊粉、槐花粉、桑叶粉或桑叶、桑叶提取物、龙眼肉（桂圆）（粉碎）、百合粉或百合、鸡内金（粉碎）、牡蛎（粉碎）、白扁豆粉、桑椹粉或桑椹、枸杞粉或枸杞、阿胶粉或阿胶（粉碎）、黄精粉或黄精、蒲公英（粉碎）、荷叶粉或荷叶、金银花（粉碎）、甘草粉或甘草、罗汉果（粉碎）、乌梅（粉碎）、佛手（粉碎）、麦芽（粉碎）、栀子（粉碎）、桔梗（粉碎）、紫苏粉或紫苏（粉碎）、紫苏籽粉或紫苏籽（粉碎）、酸枣仁（粉碎）、鲜芦根（打浆）、鱼腥草（粉碎）、薄荷（粉碎）、决明子（粉碎）、丁香（粉碎）、橘红（粉碎）、覆盆子（粉碎）、木瓜粉或木瓜（粉碎）、党参粉或党参、西洋参粉或西洋参（粉碎）、铁皮石斛粉或铁皮石斛（粉碎）、黄芪粉或黄芪、灵芝粉或灵芝、天麻粉或天麻（粉碎）中的一种或几种】、荞麦粉、苦荞麦粉、甜荞麦粉、绿豆粉、红豆粉、鹰嘴豆粉、赤小豆粉、黑豆粉、大豆粉、黄豆粉、豌豆粉、白芸豆粉、红芸豆粉、魔芋粉、魔芋精粉、小米（粉碎）、红薯粉、辣木叶（挑选、粉碎）、核桃粉、花生粉、黑芝麻粉、亚麻籽粉、大麦（青稞）粉、黑青稞粉、大麦苗粉（大麦若叶青汁粉）、小麦苗粉、高粱粉、燕麦粉、藜麦粉、小麦胚粉（片）、小麦麸粉（片）、燕麦麸粉、小麦膳食纤维粉、米胚膳食纤维粉、稻米胚芽粉、薏米粉（薏仁粉）、玄米粉（糙米粉）、粳米

粉、紫米粉、黑米粉、大豆（分离）蛋白粉、大豆膳食纤维粉、紫薯粉、小麦粉、黑小麦粉、紫小麦粉、红小麦粉、绿小麦粉、褐小麦粉、全麦粉、谷朊粉、菊花粉（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、槐花粉、玫瑰花（重瓣红玫瑰粉碎）、藻类制品【裙带菜粉、海带粉、海苔粉、食用螺旋藻粉（钝顶螺旋藻或极大螺旋藻）】、菊粉、L-阿拉伯糖、麦芽糊精、木糖醇、低聚果糖、低聚木糖、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）（粉碎）、食叶草（粉碎）、抗性糊精、海藻糖、墨鱼粉、玛咖粉、蛋白核小球藻中的一种或几种（以上原料经处理或不处理），添加或不添加食用盐、碳酸钠，经配料、添加生活饮用水，和面、熟化、压片、切条、悬挂干燥等工序加工而成的产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355、GB/T 8607 和 LS/T 3202 的规定。
- 2.1.2 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.3 柠檬酸钙应符合 GB 1903.14 的规定。
- 2.1.4 焦磷酸铁应符合 GB 1903.16 的规定。
- 2.1.5 乳酸锌应符合 GB 1903.11 的规定。
- 2.1.6 食用菌粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.7 荞麦粉、苦荞麦粉、甜荞麦粉应符合 GB/T 35028 的规定。
- 2.1.8 小米应符合 GB/T 11766 的规定。
- 2.1.9 绿豆粉、高粱粉、豌豆粉、薏米粉、藜麦粉、小麦麸粉（片）、燕麦麸粉、稻米胚芽粉、薏仁粉、红豆粉、鹰嘴豆粉、赤小豆粉、玄米粉（糙米粉）、粳米粉、紫米粉、黑米粉、黑豆粉应符合 LS/T 3302 的规定。
- 2.1.10 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.11 小麦胚粉（片）应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.12 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.13 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.14 干蛋制品应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.15 藻类制品应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.16 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.17 人参（人工种植 5 年及 5 年以下）应符合《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。
- 2.1.18 L-阿拉伯糖应符合 QB/T 4321 的规定。
- 2.1.19 大豆粉、黄豆粉、白芸豆粉、红芸豆粉、黑小麦粉、紫小麦粉、红小麦粉、绿小麦粉、褐小麦粉、红豆、薏米应符合 GB 2715 的规定。

- 2.1.20 食叶草应符合《关于食叶草等 15 种“三新食品”的公告》（2021 年第 9 号）的规定。
- 2.1.21 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.22 全麦粉应符合 LS/T 3244 的规定。
- 2.1.23 亚麻籽粉、核桃粉、花生粉、黑芝麻粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.24 大麦（青稞）粉应符合 NY/T 891 的规定。
- 2.1.25 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.26 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.27 紫薯粉、红薯粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.28 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.29 燕麦粉应符合 NY/T 892 的规定。
- 2.1.30 抗性糊精应符合 T/GDL 1 的规定。
- 2.1.31 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.32 乳酸亚铁应符合 GB 1903.47 的规定。
- 2.1.33 L-乳酸钙应符合 GB 25555 的规定。
- 2.1.34 牛骨粉应符合 GB 1903.19 的规定。
- 2.1.35 茶粉系列应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.36 墨鱼粉应符合 GB 2733 和 GB 20941 的规定。
- 2.1.37 食用木薯淀粉应符合 NY/T 875 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.38 辣木叶、蛋白核小球藻应符合《关于批准蛋白核小球藻等 4 种新资源食品的公告》2012 年第 19 号的规定。
- 2.1.39 亚硒酸钠应符合 GB 1903.9 的规定。
- 2.1.40 大豆(分离)蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.41 米胚膳食纤维粉、小麦膳食纤维粉应符合 QB/T 5028 的规定。
- 2.1.42 维生素 B1 应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.43 维生素 B2 应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.44 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.45 烟酰胺应符合 GB 1903.45 的规定。
- 2.1.46 L-盐酸赖氨酸应符合 GB 1903.1 的规定。
- 2.1.47 氧化锌应符合 GB 1903.4 的规定。
- 2.1.48 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.49 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.50 硫酸亚铁应符合 GB 29211 的规定。

- 2.1.51 富硒食用菌粉应符合 GB 1903.22 的规定。
- 2.1.52 硒蛋白应符合 GB 1903.28 的规定。
- 2.1.53 乳酸钙应符合 GB 1886.21 的规定。
- 2.1.54 黑青稞粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.55 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.56 药食同源粉应符合《中华人民共和国药典》（2020 版）的规定。
- 2.1.57 玫瑰花（重瓣红玫瑰粉碎）应符合 NY/T 1506 的规定。
- 2.1.58 大麦苗粉（大麦若叶青汁粉）、小麦苗粉应卫生、无污染、无霉变，符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.59（食用）豌豆淀粉应符合 GB/T 38572 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.60 菊粉应符合原卫生部《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告》（2009 年第 5 号）的规定。
- 2.1.61 圆苞车前子壳、奇亚籽应符合《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.62 玛咖粉应符合《关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告》（2011 年 第 13 号）的规定。
- 2.1.63 南瓜、胡萝卜、羽衣甘蓝、黄瓜、山药应新鲜，色泽正常，无病虫害，无腐烂、霉变，并符合 GB 2762 及 GB 2763 的规定。
- 2.1.64 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。
- 2.1.65 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.66 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.67 低聚木糖应符合 GB/T 35545 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	具有该产品应有的性状	取适量的样品，放入洁净的白糖瓷盘内，观察其性状、色泽，嗅其气味，然后用沸水煮熟，品尝其口感，并检查有无外来杂质
色泽	具有该产品应有的色泽	
杂质	无肉眼可见的外来异物	
气味	无酸味、霉味及其它异味	
口感	煮熟后不牙疼	

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，%	挂面 ≤	5.0	GB/T 40636 附录 C
	花色挂面、杂粮面条 ≤	8.0	
自然断条率，%	挂面 ≤	5.0	GB/T 40636 附录 B
	花色挂面、杂粮面条 ≤	10.0	
烹调损失率，%	挂面 ≤	10.0	GB/T 40636 附录 C
	花色挂面、杂粮面条 ≤	15.0	
水分，%	≤	14.5	GB 5009.3
酸度 ^a ，mL/10g	≤	4.0	GB 5009.239
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.19	GB 5009.12
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苹果粉、山楂粉、番茄粉的产品检验。			

2.4 食品营养强化剂的使用量

食品营养强化剂的使用量应符合表 3 的规定。

表 3 食品营养强化剂的使用量

项 目	指 标	检 验 方 法
钙（以 Ca 计） ^a ，mg/kg	1600～3200	GB 5009.92
铁（以 Fe 计） ^a ，mg/kg	14～26	GB 5009.90
锌（以 Zn 计） ^a ，mg/kg	10～40	GB 5009.14
硒（以 Se 计） ^a ，μg/kg	140～280	GB 5009.93
维生素 B ₁ ^a ，mg/kg	3～5	GB 5009.84
维生素 B ₂ ^a ，mg/kg	3～5	GB 5009.85
烟酸 ^a ，mg/kg	40～50	GB 5009.89
L-赖氨酸 ^a ，g/kg	1～2	GB 5009.124
注：a 营养强化剂指标仅限于添加该种营养强化剂的产品检测。		
本标准中食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定，根据国家卫健委《<食品营养强化剂使用标准>（GB14880-2012）问答》中第十七条的问答解释，鉴于不同食品原料本底所含的各种营养素含量差异性较大，所以本标准中所强化的营养素在终产品中的实际含量可能高于 GB 14880 规定的营养强化剂的使用量。		

2.5 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。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 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；食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 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。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、熟断条率、自然断条率、烹调损失率、水分、酸度、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于挂面、花色挂面、杂粮面条。

挂面：以小麦粉为主要原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠，经配料，加入生活饮用水和面、熟化、压片、切条、悬挂干燥等工序加工而成的产品。

花色挂面：以小麦粉、全麦粉、黑小麦粉、紫小麦粉、红小麦粉、绿小麦粉、褐小麦粉中的一种或几种为主要原料，添加玉米粉、（食用）玉米淀粉、（食用）木薯淀粉、（食用）豌豆淀粉、荞麦粉、苦荞麦粉、甜荞麦粉、绿豆粉、红豆粉、红豆（磨浆）、大豆粉、黄豆粉、豌豆粉、鹰嘴豆粉、赤小豆粉、黑豆粉、白芸豆粉、红芸豆粉、魔芋粉、魔芋精粉、小米（粉碎）、红薯粉、紫薯粉、核桃粉、花生粉、黑芝麻粉、亚麻籽粉、大麦（青稞）粉、黑青稞粉、大麦苗粉（大麦若叶青汁粉）、小麦苗粉、高粱粉、燕麦粉、藜麦粉、黑小麦粉、紫小麦粉、红小麦粉、绿小麦粉、褐小麦粉、全麦粉、小麦胚粉（片）、谷朊粉、小麦麸粉（片）、燕麦麸粉、小麦膳食纤维粉、米胚膳食纤维粉、稻米胚芽粉、薏米粉（薏仁粉）、薏米（磨浆）、玄米粉（糙米粉）、粳米粉、紫米粉、黑米粉、大豆（分离）蛋白粉、大豆膳食纤维粉、番茄原浆、南瓜（磨浆或打泥）、胡萝卜（磨浆或打泥）、羽衣甘蓝（打汁）、黄瓜（打汁或打泥）、山药（打汁或打泥）、鲜鸡蛋、鸡全蛋液、鸡蛋黄液、果蔬粉【菠菜粉、紫甘蓝粉、南瓜粉、番茄粉、芹菜粉、胡萝卜粉、（红）甜菜粉、茄子粉、黄瓜粉、黄秋葵粉、荠菜粉、香椿嫩叶粉、结球甘蓝粉、羽衣甘蓝粉、西兰花粉、香菜粉、芋头粉、土豆粉、榴莲粉、柠檬粉、蔓越莓粉、西梅粉、火龙果粉、莲藕粉、苦瓜粉、沙棘粉、香蕉粉、苹果粉、山楂粉、草莓粉、芒果粉、黄桃粉、菠萝粉、橙子粉、哈密瓜粉、蓝莓粉、樱桃粉、葡萄粉、猕猴桃粉、无花果粉、酸梅粉、红枣粉、枸杞粉、黑果枸杞粉、山药粉中的一种或几种】、食用菌粉【香菇粉、银耳粉、黑木耳粉、蛹虫草粉、猴头菇粉、草菇粉、鸡腿菇粉、花菇粉、金针菇粉、姬松茸粉、竹荪粉、羊肚菌粉、牛肝菌粉、黑松露粉中的一种或几种】、茶粉系列【红茶粉、绿茶粉、抹茶粉、乌龙茶粉、黑茶粉中的一种或几种】、玫瑰花（重瓣红玫瑰粉碎）、药食同源粉【玉竹（粉碎）、余甘子粉、葛根粉、山楂或山楂粉、莲子粉或莲子、芡实粉、茯苓粉或茯苓、槐花粉、菊花粉（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、桑叶或桑叶粉、桑叶提取物、龙眼肉（桂圆）（粉碎）、陈皮粉或陈皮、鸡内金（粉碎）、牡蛎（粉碎）、白扁豆粉、桑椹粉或桑椹、枸杞粉或枸杞、阿胶粉或阿胶（粉碎）、黄精粉或黄精、蒲公英（粉碎）、荷叶或荷叶粉、金银花（粉碎）、山药粉或山药、甘草粉或甘草、罗汉果（粉碎）、乌梅（粉碎）、佛手（粉碎）、麦芽（粉碎）、栀子（粉碎）、桔梗（粉碎）、紫苏粉或紫苏（粉碎）、紫苏籽粉或紫苏籽（粉碎）、酸枣仁（粉碎）、鲜芦根（打浆）、鱼腥草（粉碎）、薄荷（粉碎）、决明子（粉碎）、丁香（粉碎）、橘红（粉碎）、覆盆子（粉碎）、木瓜粉或木瓜（粉碎）、百合粉或百合、党参粉或党参、西洋参粉或西洋参（粉碎）、铁皮石斛粉或铁皮石斛（粉碎）、黄芪粉或黄芪、灵芝粉或灵芝、天麻粉或天麻（粉碎）中的一种或几种】、干蛋制品【鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉中的一种或几种】、圆苞车前子壳（粉碎）、奇亚籽（粉碎）、藻类制品粉【裙带菜粉、海带粉、昆布粉、紫菜粉、海苔粉、食用螺旋藻粉（钝顶螺旋藻或极大螺旋藻）中的一种或几种】、人参（人工种植 5

年及5年以下）（粉碎）、辣木叶（粉碎）、食叶草（粉碎）、抗性糊精、麦芽糊精、海藻糖、低聚果糖、低聚木糖、L-阿拉伯糖、墨鱼粉、玛咖粉、蛋白核小球藻、菊粉、食品营养强化剂【钙（来源：牛骨粉或柠檬酸钙或L-乳酸钙或乳酸钙或碳酸钙）、铁（来源：焦磷酸铁或乳酸亚铁或硫酸亚铁）、锌（来源：乳酸锌或葡萄糖酸锌或氧化锌）、硒（来源：亚硒酸钠或富硒食用菌粉或硒蛋白）、维生素B₁（来源：盐酸硫胺素）、维生素B₂（来源：核黄素）、烟酸（来源：烟酸或烟酰胺）、L-赖氨酸（来源：L-盐酸赖氨酸）中的一种或几种】中的一种或几种（以上原料经处理或不处理），添加或不添加食用盐、碳酸钠，经配料、添加生活饮用水，和面、熟化、压片、切条、悬挂干燥等工序加工而成的产品。

杂粮面条：以大麦（青稞）粉、黑青稞粉、苦荞麦粉、甜荞麦粉、燕麦粉、藜麦粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加玉米粉、（食用）玉米淀粉、（食用）木薯淀粉、（食用）豌豆淀粉、鲜鸡蛋、鸡全蛋液、鸡蛋黄液、果蔬粉【菠菜粉、紫甘蓝粉、南瓜粉、番茄粉、芹菜粉、胡萝卜粉、（红）甜菜粉、茄子粉、黄瓜粉、黄秋葵粉、荠菜粉、香椿嫩叶粉、结球甘蓝粉、羽衣甘蓝粉、西兰花粉、香菜粉、芋头粉、土豆粉、榴莲粉、柠檬粉、蔓越莓粉、西梅粉、火龙果粉、莲藕粉、苦瓜粉、沙棘粉、香蕉粉、苹果粉、山楂粉、草莓粉、芒果粉、黄桃粉、菠萝粉、橙子粉、哈密瓜粉、蓝莓粉、樱桃粉、葡萄粉、猕猴桃粉、无花果粉、酸梅粉、红枣粉、枸杞粉、黑果枸杞粉、山药粉（淮山药粉、怀山药粉）中的一种或几种】、食用菌粉【香菇粉、银耳粉、黑木耳粉、蛹虫草粉、猴头菇粉、草菇粉、鸡腿菇粉、花菇粉、金针菇粉、姬松茸粉、竹荪粉、羊肚菌粉、牛肝菌粉、黑松露粉中的一种或几种】、茶粉系列【红茶粉、绿茶粉、抹茶粉、乌龙茶粉、黑茶中的一种或几种】、干蛋制品【鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉中的一种或几种】、药食同源粉【玉竹（粉碎）、余甘子粉、葛根粉、山楂粉或山楂、莲子粉或莲子、芡实粉、茯苓粉或茯苓、山药粉或山药、陈皮粉或陈皮、贡菊粉、槐花粉、桑叶粉或桑叶、桑叶提取物、龙眼肉（桂圆）（粉碎）、百合粉或百合、鸡内金（粉碎）、牡蛎（粉碎）、白扁豆粉、桑椹粉或桑椹、枸杞粉或枸杞、阿胶粉或阿胶（粉碎）、黄精粉或黄精、蒲公英（粉碎）、荷叶粉或荷叶、金银花（粉碎）、甘草粉或甘草、罗汉果（粉碎）、乌梅（粉碎）、佛手（粉碎）、麦芽（粉碎）、栀子（粉碎）、桔梗（粉碎）、紫苏粉或紫苏（粉碎）、紫苏籽粉或紫苏籽（粉碎）、酸枣仁（粉碎）、鲜芦根（打浆）、鱼腥草（粉碎）、薄荷（粉碎）、决明子（粉碎）、丁香（粉碎）、橘红（粉碎）、覆盆子（粉碎）、木瓜粉或木瓜（粉碎）、党参粉或党参、西洋参粉或西洋参（粉碎）、铁皮石斛粉或铁皮石斛（粉碎）、黄芪粉或黄芪、灵芝粉或灵芝、天麻粉或天麻（粉碎）中的一种或几种】、荞麦粉、苦荞麦粉、甜荞麦粉、绿豆粉、红豆粉、鹰嘴豆粉、赤小豆粉、黑豆粉、大豆粉、黄豆粉、豌豆粉、白芸豆粉、红芸豆粉、魔芋粉、魔芋精粉、小米（粉碎）、红薯粉、辣木叶（挑选、粉碎）、核桃粉、花生粉、黑芝麻粉、亚麻籽粉、大麦（青稞）粉、黑青稞粉、大麦苗粉（大麦若叶青汁粉）、小麦苗粉、高粱粉、燕麦粉、藜麦粉、小麦胚粉（片）、小麦麸粉（片）、燕麦麸粉、小麦膳食纤维粉、米胚膳食纤维粉、稻米胚芽粉、薏米粉（薏仁粉）、玄米粉（糙米粉）、粳米粉、紫米粉、黑米粉、大豆（分离）蛋白粉、大豆膳食纤维粉、紫薯粉、小麦粉、黑小麦粉、紫小麦粉、红小麦粉、绿小麦粉、褐小麦粉、全麦粉、谷朊粉、菊花粉（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或

几种)、槐花粉、玫瑰花(重瓣红玫瑰粉碎)、藻类制品【裙带菜粉、海带粉、海苔粉、食用螺旋藻粉(钝顶螺旋藻或极大螺旋藻)】、菊粉、L-阿拉伯糖、麦芽糊精、木糖醇、低聚果糖、低聚木糖、人参(人工种植5年及5年以下)(粉碎)、食叶草(粉碎)、抗性糊精、海藻糖、墨鱼粉、玛咖粉、蛋白核小球藻中的一种或几种(以上原料经处理或不处理),添加或不添加食用盐、碳酸钠,经配料、添加生活饮用水,和面、熟化、压片、切条、悬挂干燥等工序加工而成的产品。

本标准中食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定,根据国家卫健委《<食品营养强化剂使用标准>(GB14880-2012)问答》中第十七条的问答解释,鉴于不同食品原料本底所含的各种营养素含量差异性较大,所以本标准中所强化的营养素在终产品中的实际含量可能高于 GB 14880 规定的营养强化剂的使用量。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

想念食品股份有限公司