



413144S-2025

新乡沅禾食品有限公司企业标准

Q/XYH 0002S-2025

花色挂面

2025-11-05 发布

2025-11-05 实施

新乡沅禾食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡沉禾食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：牛艺博。

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、黑麦粉、全麦粉中的一种或几种为原料，添加谷物杂粮粉【荞麦、燕麦、青稞、藜麦、莜麦、玉米、大米、小米、黑米、紫米、黍米、稷米、高粱、薏米、黄豆、黑豆、绿豆、红豆、豌豆、鹰嘴豆、芸豆、紫薯、红薯、小麦胚中的一种或几种】、果蔬粉/汁(浆)【山药、番茄、菠菜、胡萝卜、南瓜、芹菜、莲菜、紫甘蓝、西兰花、芥菜、苦瓜、芝麻叶、藕、红枣、枸杞、草莓、蓝莓、火龙果中的一种或几种】、食用菌粉【香菇、蘑菇、羊肚菌、花菇、木耳、猴头菇、蛹虫草(虫草花)中的一种或几种】、玉竹粉、甘草粉、百合粉、牡蛎粉、芡实粉、鸡内金粉、姜粉、栀子粉、茯苓粉、桑叶粉、荷叶粉、莱菔子粉、莲子粉、菊花粉(杭白菊或其胎菊、贡菊、亳菊、怀菊、滁菊中的一种或几种)、黄精粉、紫苏粉、葛根粉、槐米粉、槐花粉、蒲公英粉、菊粉、重瓣红玫瑰粉、玛咖粉、人参(人工种植5年及5年以下)粉、乌药叶粉、辣木叶粉、玉米须粉、沙棘叶粉、大麦苗粉、小麦苗粉、枇杷叶粉、明日叶粉、食叶草粉、鸡蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋(经清洗、打蛋)、魔芋粉、魔芋精粉、海带粉、大豆蛋白、大豆膳食纤维粉、粮谷纤维、果蔬纤维中的一种或几种，添加或不添加食用盐、碳酸钠、木薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、谷朊粉、黄原胶、栀子黄、亚麻籽胶中的一种或几种，加入生活饮用水，经调粉、熟化、压延、切条、干燥、截断、包装加工而成的非即食花色挂面。

根据所用原辅料不同，产品分类不同。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉、黑麦粉应符合 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 谷物杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。

2.1.5 果蔬汁(浆)应符合 GB 7101 的规定。

2.1.6 食用菌粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.7 玉竹粉、甘草粉、百合粉、牡蛎粉、芡实粉、鸡内金粉、姜粉、栀子粉、茯苓粉、桑叶粉、荷叶粉、莱菔子粉、莲子粉、菊花粉、黄精粉、紫苏粉、葛根粉、槐米粉、槐花粉、蒲公英粉应清洁、卫生、无污染、无杂质。

2.1.8 菊粉应符合原卫生部 2009 年第 5 号公告的规定。

2.1.9 重瓣红玫瑰粉应符合原卫生部 2010 年第 3 号的规定。

2.1.10 玛咖粉应符合原卫生部公告 2011 年第 13 号的规定。

2.1.11 人参(人工种植 5 年及 5 年以下)粉应符合原卫生部公告 2012 年第 17 号的规定。

2.1.12 乌药叶粉、辣木叶粉应符合原卫生部公告 2012 年第 19 号的规定。

- 2.1.13 玉米须粉应符合原卫生部公告 2012 年第 306 号的规定。
- 2.1.14 沙棘叶粉应符合原卫计委公告 2013 年第 3 号的规定。
- 2.1.15 大麦苗粉应符合原卫生部公告 2012 年第 8 号的规定。
- 2.1.16 小麦苗粉应符合原卫生部卫生监督函 2013 年第 17 号的规定。
- 2.1.17 枇杷叶粉应符合原国家卫计委公告 2014 年第 20 号的规定。
- 2.1.18 明日叶粉应符合卫健委公告 2019 年第 2 号的规定。
- 2.1.19 食叶草粉应符合卫健委公告 2021 年第 9 号的规定。
- 2.1.20 鸡蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.21 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.22 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.23 海带粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.24 大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.25 大豆膳食纤维应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.26 粮谷纤维应符合 QB/T 5028 的规定。
- 2.1.27 果蔬纤维应符合 QB/T 5027 的规定。
- 2.1.28 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.29 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.30 木薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.31 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.32 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.33 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.34 亚麻籽胶应符合 GB 1886.175 的规定。
- 2.1.35 生活饮用水应符合 GB 5749 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
色 泽	具有产品应有的色泽，均匀一致	取适量样品，倒入一洁净白瓷盘中，在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
气 味	具有产品应有的气味，无酸味、霉味及其他异味	
杂 质	无正常视力可见的异物	
口 感	煮熟后在口中咀嚼时不牙碜	

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, g/100g	≤ 14.5	GB 5009.3
^a 酸度, mL/10g	≤ 4.0 (不适用于不适用于添加番茄粉的产品)	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, %	≤ 20.0	GB/T 40636
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.19	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
栀子黄, g/kg	≤ 0.3 (仅适用于添加栀子黄的产品)	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

以计量方式销售的产品, 不适用于 JJF 1070 的规定; 对于预先定量包装的产品, 其净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

2.5 食品生产加工过程的卫生要求

食品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。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、水分、酸度、自然断条率、熟断条率、烹调损失率、净含量及允许短缺量 (不适用于以计量方式销售的产品)。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、黑麦粉、全麦粉中的一种或几种为原料，添加谷物杂粮粉【荞麦、燕麦、青稞、藜麦、苡麦、玉米、大米、小米、黑米、紫米、黍米、稷米、高粱、薏米、黄豆、黑豆、绿豆、红豆、豌豆、鹰嘴豆、芸豆、紫薯、红薯、小麦胚中的一种或几种】、果蔬粉/汁(浆)【山药、番茄、菠菜、胡萝卜、南瓜、芹菜、莲菜、紫甘蓝、西兰花、芥菜、苦瓜、芝麻叶、藕、红枣、枸杞、草莓、蓝莓、火龙果中的一种或几种】、食用菌粉【香菇、蘑菇、羊肚菌、花菇、木耳、猴头菇、蛹虫草(虫草花)中的一种或几种】、玉竹粉、甘草粉、百合粉、牡蛎粉、芡实粉、鸡内金粉、姜粉、栀子粉、茯苓粉、桑叶粉、荷叶粉、莱菔子粉、莲子粉、菊花粉(杭白菊或其胎菊、贡菊、亳菊、怀菊、滁菊中的一种或几种)、黄精粉、紫苏粉、葛根粉、槐米粉、槐花粉、蒲公英粉、菊粉、重瓣红玫瑰粉、玛咖粉、人参(人工种植5年及5年以下)粉、乌药叶粉、辣木叶粉、玉米须粉、沙棘叶粉、大麦苗粉、小麦苗粉、枇杷叶粉、明日叶粉、食叶草粉、鸡蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋(经清洗、打蛋)、魔芋粉、魔芋精粉、海带粉、大豆蛋白、大豆膳食纤维粉、粮谷纤维、果蔬纤维中的一种或几种，添加或不添加食用盐、碳酸钠、木薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、谷朊粉、黄原胶、栀子黄、亚麻籽胶中的一种或几种，加入生活饮用水，经调粉、熟化、压延、切条、干燥、截断、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》的有关规定制定本企业标准，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。

新乡沅禾食品有限公司

QB