



410266S-2025



怀沁园食品科技(温县)有限公司企业标准

Q/HQY 0002S-2025

花色挂面

2025-01-21 发布

2025-01-21 实施

怀沁园食品科技(温县)有限公司 发布

前 言

本标准由怀沁园食品科技(温县)有限公司提出。

本标准由焦作市产品质量检验检测中心和怀沁园食品科技(温县)有限公司共同起草。

本标准主要起草人：支树强、宋晓洁、王晓阳。

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为主要原料，加入鸡蛋黄粉、鸡全蛋粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、西兰花粉、南瓜粉、怀山药粉、紫薯粉、山药粉、紫菜粉、苹果粉、红枣粉、黑芝麻粉、杏仁（粉碎）、核桃仁（粉碎）、鸡肉粉、猪肝粉、牛肉粉、三文鱼粉、虾粉、螺旋藻粉（钝顶螺旋藻、极大螺旋藻）、绿豆粉、红豆粉、高粱粉、荞麦粉、小米粉、玉米粉、燕麦粉、苡麦粉、黑麦粉、甜菜根粉、藜麦粉、葛根粉、黑米粉、黑木耳粉、香菇粉、牛蒡根粉、杜仲叶粉、枸杞粉、黄芪根粉、蒲公英粉、鸡内金粉、银杏（白果）粉、芹菜粉、苦瓜粉、猕猴桃粉、山楂粉、人参（5年及5年以下人工种植）粉、蓝莓粉、石榴粉中的一种或多种为辅料，加入小麦胚芽粉、低聚果糖、营养强化剂【碳酸钙、氧化锌、维生素 B₁（盐酸硫胺素）、烟酸、焦磷酸铁、葡萄糖酸锌、亚硒酸钠、L-盐酸赖氨酸中的一种或多种】中的一种或多种，经原料预处理（干混）、加水和面、压延、成型、烘干、包装加工而成的花色挂面。

根据用料不同分为：单一型花色挂面和混合型花色挂面。

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 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 亚硒酸钠应符合 GB 1903.9 的规定。

2.1.4 L-盐酸赖氨酸应符合 GB 1903.1 的规定。

2.1.5 菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、西兰花粉、南瓜粉、紫菜粉、苹果粉、红枣粉、甜菜根粉、芹菜粉、苦瓜粉、猕猴桃粉、蓝莓粉、石榴粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.6 鸡蛋黄粉、鸡全蛋粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.7 绿豆粉、红豆粉、高粱粉、荞麦粉、小米粉、玉米粉、燕麦粉、苡麦粉、黑麦粉、藜麦粉、黑米粉、小麦胚芽粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.8 枸杞粉、蒲公英粉、鸡内金粉、银杏（白果）粉、山楂粉应符合《中华人民共和国药典》2020 年第一部的规定。

2.1.9 怀山药粉、紫薯粉、山药粉、葛根粉应符合 NY/T 2984 的规定。

2.1.10 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。

2.1.11 杜仲叶粉、黄芪根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。

2.1.12 黑芝麻粉、杏仁、核桃仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.13 黑木耳粉、香菇粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.14 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。

- 2.1.15 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.16 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.17 维生素 B1（盐酸硫胺）应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.18 焦磷酸铁应符合 GB 1903.16 的规定。
- 2.1.19 氧化锌应符合 GB 1903.4 的规定。
- 2.1.20 亚硒酸钠应符合 GB 1903.9 的规定。
- 2.1.21 L-盐酸赖氨酸应符合 GB 1903.1 的规定。
- 2.1.22 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.23 牛蒡根粉应符合国家卫生计生委国卫食品函（2013）83 号《国家卫生计生委关于牛蒡作为普通食品管理有关问题的批复》的规定。
- 2.1.24 三文鱼粉、虾粉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.25 牛肉粉、鸡肉粉、猪肝粉应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.26 螺旋藻粉应符合 GB 19643 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，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
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	

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
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
钙 ^a （以 Ca 计），mg/kg		1600~3200	GB 5009.92
锌 ^a （以 Zn 计），mg/kg		10~40	GB 5009.14
甲基汞 ^b （以 Hg 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
烟酸 ^a ，mg/kg		40~50	GB 5009.89
维生素 B ₁ ^a ，mg/kg		3~5	GB 5009.84
铁 ^a （以 Fe 计），mg/kg		14~26	GB 5009.90
硒 ^a （以 Se 计），μg/kg		140~280	GB 5009.93
L-赖氨酸 ^a ，g/kg		1~2	GB 5009.124
注 1：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
注 2：a 适用于添加相应食品营养强化剂的产品检验；			
注 3：b 适用于添加螺旋藻粉、虾粉、三文鱼粉的产品。			

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，兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定，食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 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、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

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入鸡蛋黄粉、鸡全蛋粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、西兰花粉、南瓜粉、怀山药粉、紫薯粉、山药粉、紫菜粉、苹果粉、红枣粉、黑芝麻粉、杏仁（粉碎）、核桃仁（粉碎）、鸡肉粉、猪肝粉、牛肉粉、三文鱼粉、虾粉、螺旋藻粉（钝顶螺旋藻、极大螺旋藻）、绿豆粉、红豆粉、高粱粉、荞麦粉、小米粉、玉米粉、燕麦粉、苡麦粉、黑麦粉、甜菜根粉、藜麦粉、葛根粉、黑米粉、黑木耳粉、香菇粉、牛蒡根粉、杜仲叶粉、枸杞粉、黄芪根粉、蒲公英粉、鸡内金粉、银杏（白果）粉、芹菜粉、苦瓜粉、猕猴桃粉、山楂粉、人参（5年及5年以下人工种植）粉、蓝莓粉、石榴粉中的一种或多种为辅料，加入小麦胚芽粉、低聚果糖、营养强化剂【碳酸钙、氧化锌、维生素 B₁（盐酸硫胺素）、烟酸、焦磷酸铁、葡萄糖酸锌、亚硒酸钠、L-盐酸赖氨酸中的一种或多种】中的一种或多种，经原料预处理（干混）、加水和面、压延、成型、烘干、包装加工而成的花色挂面。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。

怀沁园食品科技(温县)有限公司