



413567S-2025



河南天润雪庙下面业有限公司企业标准

Q/HTM 0001S-2025

挂面及花色挂面

2025-12-12 发布

2025-12-12 实施

河南天润雪庙下面业有限公司 发布

前 言

本标准由河南天润雪庙下面业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：梁振录。

本标准替代 Q/HTM 0001S-2018。



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。

本标准适用于普通挂面、花色挂面。

普通挂面：以小麦粉、黑小麦粉、全麦粉中的一种或两种为原料，添加或不添加碳酸钠，添加或不添加食用盐，经加水和面、熟化、压延、切条、烘干、截断、包装而成。

花色挂面：以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水，添加或不添加食用盐，添加鸡蛋（经清洗、打蛋）、鸡蛋粉、蛋黄粉、果蔬粉/浆/泥/汁、谷物杂粮粉、豆粉、食用菌粉（香菇、猴头菇、平菇、金针菇、杏鲍菇、红平菇、海鲜菇、竹荪、茶树菇、牛肝菌、羊肚菌、姬松茸、黑木耳、灵芝中的一种或几种）、坚果籽类粉、亚麻籽粉、怀菊花粉、丹凤牡丹花粉、重瓣红玫瑰粉、茉莉花粉、葛根粉、紫苏粉、酸枣仁粉、枸杞粉、黄精粉、茯苓粉、人参粉（人参人工种植5年及5年以下）、党参粉、肉苁蓉（荒漠）粉、铁皮石斛粉、西洋参粉、黄芪粉、灵芝粉、山茱萸粉、天麻粉、杜仲叶粉、地黄粉、麦冬粉、天冬粉、化橘红粉、葛根粉、桑叶粉、金银花粉、百合粉、玉竹粉、鸡内金粉中的一种或几种，添加或不添加食用淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、魔芋粉、碳酸钠、栀子黄中的一种或几种，经调粉、和面、熟化、压延、切条、干燥、截断、包装加工而成。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 小麦粉、黑小麦粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 鸡蛋、鸡蛋粉、蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.6 果蔬粉应符合清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.7 果蔬浆/汁应符合 GB/T 31121 的规定。

2.1.8 果泥应符合 QB/T 5915 的规定。

2.1.9 谷物杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.10 豆粉应符合 GB 2712 的规定。

2.1.11 小麦胚芽应符合 LS/T 3210 的规定。

2.1.12 食用菌粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.13 坚果籽类粉、亚麻籽粉应符合 GB 19300 的规定。

2.1.14 怀菊花粉、丹凤牡丹花粉、重瓣红玫瑰粉、茉莉花粉、紫苏粉、酸枣仁粉、枸杞粉、应符合

GB/T 29602 的规定。

2.1.15 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

2.1.16 人参粉（人参人工种植 5 年及 5 年以下）应符合 GB/T 29602 的规定，其原料用人参应符合人参（人工种植 5 年及 5 年以下）应符合原卫生部公告（2012 年第 17 号）的规定。

2.1.17 党参粉、肉苁蓉（荒漠）粉、铁皮石斛粉、西洋参粉、黄芪粉、灵芝粉、山茱萸粉、天麻粉、杜仲叶粉、地黄粉、麦冬粉、天冬粉、化橘红粉、黄精粉、茯苓粉、桑叶粉、金银花粉、百合粉、玉竹粉、鸡内金粉应符合《中华人民共和国药典》的规定。

2.1.18 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

2.1.19 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.20 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 和 GB 20371 的规定。

2.1.21 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.22 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.23 桔子黄应符合 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	取样品适量，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，检验有无杂质，用鼻嗅其气味
色泽	具有产品应有的色泽	
气味	具有产品应有的气味，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
水分，g/100g	≤ 14.5	GB 5009.3
酸度，mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
自然断条率，%	≤ 5.0（普通挂面） 10.0（花色挂面）	GB/T 40636
熟断条率，%	≤ 5.0（普通挂面） 10.0（花色挂面）	GB/T 40636
烹调损失率，%	≤ 10.0（普通挂面） 15.0（花色挂面）	GB/T 40636

铅* (以 Pb 计) , mg/kg	≤	0.18	GB 5009. 12
栀子黄 ^a , g/kg	≤	0.3	GB 5009. 149
a 仅适用于使用该食品添加剂的产品;			
*铅的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 生产加工过程卫生要求

生产加工过程卫生要求应符合 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。型式检验按国家相关规定执行。



编制说明

本标准适用于普通挂面、花色挂面。

普通挂面：以小麦粉、黑小麦粉中的一种或两种为原料，添加或不添加碳酸钠，添加或不添加食用盐，经加水和面、熟化、压延、切条、烘干、截断、包装而成。

花色挂面：以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水，添加或不添加食用盐，添加鸡蛋（经清洗、打蛋）、鸡蛋粉、蛋黄粉、果蔬粉/浆/泥/汁、谷物杂粮粉、豆粉、食用菌粉（香菇、猴头菇、平菇、金针菇、杏鲍菇、红平菇、海鲜菇、竹荪、茶树菇、牛肝菌、羊肚菌、姬松茸、黑木耳、灵芝中的一种或几种）、坚果籽类粉、亚麻籽粉、怀菊花粉、丹凤牡丹花粉、重瓣红玫瑰粉、茉莉花粉、葛根粉、紫苏粉、酸枣仁粉、枸杞粉、黄精粉、茯苓粉、人参粉（人参人工种植 5 年及 5 年以下）、党参粉、肉苁蓉（荒漠）粉、铁皮石斛粉、西洋参粉、黄芪粉、灵芝粉、山茱萸粉、天麻粉、杜仲叶粉、地黄粉、麦冬粉、天冬粉、化橘红粉、葛根粉、桑叶粉、金银花粉、百合粉、玉竹粉、鸡内金粉中的一种或几种，添加或不添加食用淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、魔芋粉、碳酸钠、栀子黄中的一种或几种，经调粉、和面、熟化、压延、切条、干燥、截断、包装加工而成。

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》的规定，制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南天润雪庙下面业有限公司