



413776S-2025

河南胜春农业发展有限公司企业标准

Q/SCY 0002S-2025

花色挂面

2025-12-30 发布

2025-12-30 实施

河南胜春农业发展有限公司 发布

前 言

本标准由河南胜春农业发展有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李利、李平平。

本标准适用于：

河南胜春农业发展有限公司

地址：河南省新乡县大召营镇产业集聚区胡韦线与文化路交叉口向西300米路北新乡市

新乡市胜春食品有限公司

地址：河南省新乡县大召营镇政府对面。

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。

本标准适用于以自制花色挂面为主要原料，辅以或不辅以外购调味料包（调味粉包、调味汁包、调味酱包、调味油包、蔬菜包、酱腌菜包中的一种或几种），组合包装加工而成的非即食生干面制品。

自制花色挂面以小麦粉、全麦粉、黑麦粉中的一种或几种为主要原料，辅以鸡全蛋粉、蛋黄粉、全蛋液、蛋黄液、蛋清液、鸡蛋（去壳）、谷物杂粮粉（荞麦粉、玉米粉、黄豆粉、紫薯粉、绿豆粉、黑米粉、紫米粉、小米粉、青稞粉、燕麦粉、藜麦粉、高粱粉、红豆粉、薏米粉、豌豆粉、白扁豆粉、红扁豆粉、赤小豆粉、黑豆粉、蚕豆粉、青豆粉、芸豆粉、红薯粉、鹰嘴豆粉、苦荞粉、熟苦荞粉中的一种或几种）、小麦胚芽粉、大米粉、糙米粉、糯米粉、亚麻籽粉、果蔬粉（番茄粉、芹菜粉、胡萝卜粉、菠菜粉、红枣粉、草莓粉、火龙果粉、山药粉、南瓜粉、黄秋葵粉、芥菜粉、苦瓜粉、苹果粉、山楂粉、蓝莓粉、樱桃粉、沙棘粉、淮山药粉、莲藕粉、土豆粉、竹笋粉、香椿叶粉、香菜粉、紫甘蓝粉、洋葱粉、辣椒粉、芒果粉、樱桃粉、哈密瓜粉、芋头粉、木瓜粉、芝麻叶粉、椰子粉、韭菜粉、树莓粉、红花苗粉、菊苣粉中的一种或几种）、核桃粉、板栗粉、杏仁粉、猪肝粉（熟）、牛腩粉（熟）、鳕鱼粉（熟）、食用菌粉（香菇粉、黑木耳粉、猴头菇粉、草菇粉、银耳粉、蛹虫草粉、金针菇粉、平菇粉、鸡腿菇粉、松茸粉、花菇粉中的一种或几种）、药食同源植物粉（桑叶粉、玉竹粉、葛根粉、茯苓粉、杭白菊粉、毫菊粉、怀菊粉、龙眼粉、百合粉、黄精粉、蒲公英粉、葛根粉、荷叶粉、金银花粉、甘草粉、罗汉果粉、白果粉、乌梅粉、麦芽粉、紫苏粉、酸枣仁粉、薄荷粉、枸杞粉、莲子粉、栀子粉、淡竹叶粉、芡实粉、铁棍山药粉、黄芪粉、党参粉、铁皮石斛粉、西洋参粉、灵芝粉、肉苁蓉粉、地黄粉、麦冬粉、天冬粉、化橘红粉中的一种或几种）、藻类制品（海苔粉、海带粉、紫菜粉、裙带菜粉、钝顶螺旋藻粉中的一种或几种）、菊粉、魔芋粉、人参粉（五年以下人工种植）、库拉索芦荟凝胶粉、辣木叶粉、重瓣红玫瑰粉、绿茶粉、杜仲叶粉、杜仲雄花粉、食品工业用浓缩汁[红花苗汁、菊苣汁、桑叶汁、紫苏汁、人参汁（五年以下人工种植）、松茸汁中的一种或几种]、食用玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、谷朊粉、芝麻、黑芝麻中的一种或几种，再添加或不添加食用盐、碳酸钠、黄原胶、食品营养强化剂[钙（来源：乳酸钙或碳酸钙）、铁（来源：焦磷酸铁）、锌（来源：葡萄糖酸锌）、维生素 B₁（来源：盐酸硫胺素）、维生素 B₂（来源：核黄素）中的一种或几种]、褐藻酸钠、大豆油、栀子黄中的一种或几种，加入生活饮用水，再经调粉、和面、熟化、压延成型、切条、干燥、截断、称量、包装加工而成的非即食花色挂面。

产品根据是否辅以调味料包将产品分为不同类型：未附调味料包花色挂面、附调味料包花色挂面。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 鸡全蛋粉、蛋黄粉、全蛋液、蛋黄液、蛋清液、鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。

- 2.1.3 谷物杂粮粉、小麦胚芽粉、大米粉、糙米粉、糯米粉、全麦粉、黑麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.5 药食同源植物粉、人参粉（五年以下人工种植）、重瓣红玫瑰粉、杜仲叶粉、杜仲雄花粉应符合 GB/T 29602 和 GB 7101 的规定。
- 2.1.6 核桃粉、板栗粉、亚麻籽粉、杏仁粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.7 猪肝粉（熟）、牛腩粉（熟）应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.8 鳕鱼粉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.9 食用菌粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.10 藻类制品应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.11 菊粉应符合 GB/T 41377 的规定。
- 2.1.12 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.13 库拉索芦荟粉应符合 QB/T 2489 的规定。
- 2.1.14 辣木叶粉应符合 NY/T 3604 的规定。
- 2.1.15 绿茶粉应符合 GB/T 31740.1 的规定。
- 2.1.16 食品工业用浓缩汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.17 食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.18 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.19 芝麻、黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.20 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.21 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.22 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.23 焦磷酸铁应符合 GB 1903.16 的规定。
- 2.1.24 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.25 维生素B1应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.26 维生素B2应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.27 海参粉应符合 SC/T 3310 的规定。
- 2.1.28 全脂驼乳粉应符合 DBS 65/014 的规定。
- 2.1.29 菜籽油应符合 GB/T 1536 的规定。
- 2.1.30 乳酸钙应符合 GB 1886.21 的规定。
- 2.1.31 褐藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.32 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.33 大豆油应符合 GB 2716 和 GB/T 1535 的规定。

2.1.34 桔子黄应符合 GB 7912 的规定。

2.1.35 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.36 外购调味料包（调味粉包、调味汁包、调味酱包、调味油包、蔬菜包）应符合 SB/T 11194 的规定。

2.1.37 外购调味料包（酱腌菜包）应符合 GB 2714 和 SB/T 10439 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	干燥固态，具有本品应有的形状	取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，闻
色 泽	具有本品应有的色泽，色泽均一	
气 味	具有本品应有的气味，无异味	
口 感	煮熟后口感不粘，不牙碜，具有本品特有滋味	其气味，用温开水漱口，按照食用方法熟制后品其口感。
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 ^a ， %	≤ 14.5	GB 5009.3
酸度 ^a ， mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
自然断条率 ^a ， %	≤ 8.0	GB/T 40636
熟断条率 ^a ， %	≤ 8.0	
烹调损失率 ^a ， %	≤ 15.0	
铅*（以 Pb 计）， mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ， μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
展青霉素 ^b ， μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
桔子黄 ^c ， g/kg	≤ 0.3	GB 5009.149
钙 ^c （以 Ca 计）， mg/kg	1600~3200	GB 5009.92
铁 ^c （以 Fe 计）， mg/kg	14~26	GB 5009.90
锌 ^c （以 Zn 计）， mg/kg	10~40	GB 5009.14
维生素 B ₁ ^c ， mg/kg	3~5	GB 5009.84
维生素 B ₂ ^c ， mg/kg	3~5	GB 5009.85

过氧化值 ^d （以脂肪计），g/100g ≤	0.25	GB 5009.227
酸价 ^d （以脂肪计）(KOH), mg/g ≤	5.0	GB 5009.229

注 1：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

注 2：a 指标仅适用于自制花色挂面；
b 指标仅适用于添加山楂粉、苹果粉的自制花色挂面；
c 指标仅适用于添加该食品营养强化剂、栀子黄的自制花色挂面；
d 指标仅适用于外购调味料包（调味酱包、调味油包、调味汁包）。

注 3：其中铅、黄曲霉毒素 B₁ 指标的检验：附调味料包的产品将自制花色挂面和调味包混合后进行检验，未附调味料包产品只对自制花色挂面进行检验。

2.4 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；新食品原料的使用应符合相关公告的规定；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；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分（仅适用于自制花色挂面）、自然断条率（仅适用于自制花色挂面）的检验。型式检验按国家相关规定执行

编制说明

本标准适用于以自制花色挂面为主要原料，辅以或不辅以外购调味料包（调味粉包、调味汁包、调味酱包、调味油包、蔬菜包、酱腌菜包中的一种或几种），组合包装加工而成的非即食生干面制品。

自制花色挂面以小麦粉、全麦粉、黑麦粉中的一种或几种为主要原料，辅以鸡全蛋粉、蛋黄粉、全蛋液、蛋黄液、蛋清液、鸡蛋（去壳）、谷物杂粮粉（荞麦粉、玉米粉、黄豆粉、紫薯粉、绿豆粉、黑米粉、紫米粉、小米粉、青稞粉、燕麦粉、藜麦粉、高粱粉、红豆粉、薏米粉、豌豆粉、白扁豆粉、红扁豆粉、赤小豆粉、黑豆粉、蚕豆粉、青豆粉、芸豆粉、红薯粉、鹰嘴豆粉、苦荞粉、熟苦荞粉中的一种或几种）、小麦胚芽粉、大米粉、糙米粉、糯米粉、亚麻籽粉、果蔬粉（番茄粉、芹菜粉、胡萝卜粉、菠菜粉、红枣粉、草莓粉、火龙果粉、山药粉、南瓜粉、黄秋葵粉、芥菜粉、苦瓜粉、苹果粉、山楂粉、蓝莓粉、樱桃粉、沙棘粉、淮山药粉、莲藕粉、土豆粉、竹笋粉、香椿叶粉、香菜粉、紫甘蓝粉、洋葱粉、辣椒粉、芒果粉、樱桃粉、哈密瓜粉、芋头粉、木瓜粉、芝麻叶粉、椰子粉、韭菜粉、树莓粉、红花苗粉、菊苣粉中的一种或几种）、核桃粉、板栗粉、杏仁粉、猪肝粉（熟）、牛腩粉（熟）、鳕鱼粉（熟）、食用菌粉（香菇粉、黑木耳粉、猴头菇粉、草菇粉、银耳粉、蛹虫草粉、金针菇粉、平菇粉、鸡腿菇粉、松茸粉、花菇粉中的一种或几种）、药食同源植物粉（桑叶粉、玉竹粉、葛根粉、茯苓粉、杭白菊粉、毫菊粉、怀菊粉、龙眼粉、百合粉、黄精粉、蒲公英粉、葛根粉、荷叶粉、金银花粉、甘草粉、罗汉果粉、白果粉、乌梅粉、麦芽粉、紫苏粉、酸枣仁粉、薄荷粉、枸杞粉、莲子粉、梔子粉、淡竹叶粉、芡实粉、铁棍山药粉、黄芪粉、党参粉、铁皮石斛粉、西洋参粉、灵芝粉、肉苁蓉粉、地黄粉、麦冬粉、天冬粉、化橘红粉中的一种或几种）、藻类制品（海苔粉、海带粉、紫菜粉、裙带菜粉、钝顶螺旋藻粉中的一种或几种）、菊粉、魔芋粉、人参粉（五年以下人工种植）、库拉索芦荟凝胶粉、辣木叶粉、重瓣红玫瑰粉、绿茶粉、杜仲叶粉、杜仲雄花粉、食品工业用浓缩汁[红花苗汁、菊苣汁、桑叶汁、紫苏汁、人参汁（五年以下人工种植）、松茸汁中的一种或几种]、食用玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、谷朊粉、芝麻、黑芝麻中的一种或几种，再添加或不添加食用盐、碳酸钠、黄原胶、食品营养强化剂[钙（来源：乳酸钙或碳酸钙）、铁（来源：焦磷酸铁）、锌（来源：葡萄糖酸锌）、维生素 B₁（来源：盐酸硫胺素）、维生素 B₂（来源：核黄素）中的一种或几种]、褐藻酸钠、大豆油、梔子黄中的一种或几种，加入生活饮用水，再经调粉、和面、熟化、压延成型、切条、干燥、截断、称量、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/T40636《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。

本标准中铅严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。