



410415S-2025



河南金创兴粮食产业有限公司企业标准

Q/HJGX 0001S-2025

花色挂面

2025/2/05 发布

2025/2/05 实施

河南金创兴粮食产业有限公司 发布

前 言

本标准由河南金创兴粮食产业有限公司提出并起草。

本标准起草人：赵胜利、秦端阳。

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、全麦粉、黑小麦粉、绿小麦粉、富硒小麦粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠、栀子黄中的一种或几种，添加小麦麸粉、小麦胚芽粉、果蔬粉（胡萝卜粉、红萝卜粉、菠菜粉、芦笋粉、番茄粉、芹菜粉、洋葱粉、香菜粉、苦瓜粉、小青菜粉、南瓜粉、红甜菜粉、西兰花粉、莲菜粉、火龙果粉、金瓜粉、草莓粉、椰子粉、猕猴桃粉、蓝莓粉中的一种或几种）、大米粉、杂粮粉（大麦粉、青稞粉、荞麦粉、绿豆粉、黄豆粉、黑豆粉、小米粉、红豆粉、玉米粉、黑米粉、高粱粉、红薯粉、紫薯粉、白芸豆粉、燕麦粉、藜麦粉中的一种或几种）、坚果粉（核桃粉、芝麻粉、榛子粉、板栗粉、杏仁粉中的一种或几种）、魔芋精粉、山药粉、桑叶粉、茯苓粉、枸杞粉、蒲公英粉、葛根粉、薏米粉、莱菔子粉、莲子粉、芡实粉、薏苡仁粉、白扁豆粉、黄芪粉、灵芝粉、葛根粉、玉竹粉、荷叶粉、甘草粉、陈皮粉、桑叶粉、茯苓粉、薏仁粉、枸杞粉、百合粉、黄芪粉、桂圆肉粉、茯苓粉、甘草粉、熟地黄粉、人参粉（人工种植5年以下）、铁皮石斛粉、莲子粉、党参粉、红枣粉、鸡蛋全粉、蛋黄粉、蛋清粉、果蔬汁（浆）[胡萝卜汁（浆）、红萝卜汁（浆）、番茄汁（浆）、菠菜汁（浆）、南瓜汁（浆）、西兰花汁（浆）、芦笋汁（浆）、火龙果汁（浆）、草莓汁（浆）、椰汁（浆）、蓝莓汁（浆）、山药汁（浆）、韭菜汁（浆）中的一种]、明日叶粉（浆）、食用菌粉（双孢蘑菇粉、姬松茸粉、木耳粉、白牛肝菌粉、竹荪粉、鸡腿菇粉、牛排菌粉、金针菇粉、猴头蘑粉、元蘑粉、花脸蘑粉、真姬菇粉、羊肚菌粉、滑菇粉、榆黄菇粉、姬菇粉、鲍鱼菇粉、红平菇粉、杏鲍菇粉、白灵菇粉、平菇粉、凤尾菇粉、绣球菌粉、大球盖菇粉、松茸粉、块菌粉、草菇粉、银耳粉、香菇粉、茶树菇粉、榛蘑粉、花菇粉、金耳粉中的一种或几种）、小麦胚芽粉、大豆膳食纤维粉中的几种，辅以或不辅以低聚果糖、低聚木糖、菊粉、水苏糖中的一种或几种，经加生活饮用水和面、熟化、压延、成型、干燥、包装加工而成的非即食花色挂面。

按照配方不同分为：花色挂面、坚果复合挂面、食用菌复合挂面、杂粮复合挂面、果蔬复合挂面。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 全麦粉、黑小麦粉、绿小麦粉、杂粮粉、大米粉、小麦胚芽粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.4 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

- 2.1.5 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.6 小麦麸粉应符合 GB/T 42225 的规定。
- 2.1.7 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.8 坚果粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.10 山药粉、桑叶粉、茯苓粉、枸杞粉、蒲公英粉、葛根粉、薏米粉、莱菔子粉、莲子粉、芡实粉、薏苡仁粉、白扁豆粉、红枣粉、人参粉（人工种植 5 年以下）、明日叶粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.11 果蔬汁(浆)应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.12 明日叶粉(浆)应符合原卫计委（2019 第 2 号）的规定。
- 2.1.13 鸡蛋全粉、蛋黄粉、蛋清粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.14 食用菌粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.15 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.16 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.17 低聚木糖应符合 GB/T 35545 的规定。
- 2.1.18 菊粉应符合 GB/T 41377 的规定。
- 2.1.19 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。
- 2.1.20 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.21 黄芪粉、灵芝粉、黄芩粉、铁皮石斛粉、党参粉应符合国家卫生健康委员会 2023 年第 9 号公告的规定。
- 2.1.22 葛根粉、玉竹粉、荷叶粉、甘草粉、陈皮粉、桑叶粉、茯苓粉、薏仁粉、枸杞粉、百合粉、桂圆肉粉、茯苓粉、甘草粉、莲子粉应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.23 熟地黄粉应符合国家卫生健康委员会 2024 年第 3 号公告的规定。
- 2.1.24 富硒小麦粉应符合 T/HNSEAA 003 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	从样品中取出 1 袋，置于洁净白色的瓷盘中，

色 泽	均匀一致	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，在沸水中煮 5 分钟后品其滋味，并符合表 1 的规定。
气、滋 味	具有本品应有的气味和滋味，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 规定

表 2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
水分, %	≤ 14.5	GB 5009.3
酸度, mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
自然断条率, %	≤ 5.0	GB/T 40636
熟断条率, %	≤ 5.0	GB/T 40636
烹调损失率, %	≤ 10.0	GB/T 40636
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
栀子黄 ^a , g/kg	≤ 0.3	GB 5009.149
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
注: *指标值严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅适用于添加该食品添加剂产品的检测。		

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 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 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。新食品原料和食药物质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、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。

编制说明

本标准适用于以小麦粉、全麦粉、黑小麦粉、绿小麦粉、富硒小麦粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠、栀子黄中的一种或几种，添加小麦麸粉、小麦胚芽粉、果蔬粉（胡萝卜粉、红萝卜粉、菠菜粉、芦笋粉、番茄粉、芹菜粉、洋葱粉、香菜粉、苦瓜粉、小青菜粉、南瓜粉、红甜菜粉、西兰花粉、莲菜粉、火龙果粉、金瓜粉、草莓粉、椰子粉、猕猴桃粉、蓝莓粉中的一种或几种）、大米粉、杂粮粉（大麦粉、青稞粉、荞麦粉、绿豆粉、黄豆粉、黑豆粉、小米粉、红豆粉、玉米粉、黑米粉、高粱粉、红薯粉、紫薯粉、白芸豆粉、燕麦粉、藜麦粉中的一种或几种）、坚果粉（核桃粉、芝麻粉、榛子粉、板栗粉、杏仁粉中的一种或几种）、魔芋精粉、山药粉、桑叶粉、茯苓粉、枸杞粉、蒲公英粉、葛根粉、薏米粉、莱菔子粉、莲子粉、芡实粉、薏苡仁粉、白扁豆粉、黄芪粉、灵芝粉、葛根粉、玉竹粉、荷叶粉、甘草粉、陈皮粉、桑叶粉、茯苓粉、薏仁粉、枸杞粉、百合粉、黄芪粉、桂圆肉粉、茯苓粉、甘草粉、熟地黄粉、人参粉（人工种植5年以下）、铁皮石斛粉、莲子粉、党参粉、红枣粉、鸡蛋全粉、蛋黄粉、蛋清粉、果蔬汁(浆)[胡萝卜汁(浆)、红萝卜汁(浆)、番茄汁(浆)、菠菜汁(浆)、南瓜汁(浆)、西兰花汁(浆)、芦笋汁(浆)、火龙果汁(浆)、草莓汁(浆)、椰汁(浆)、蓝莓汁(浆)、山药汁(浆)、韭菜汁(浆)中的一种]、明日叶粉(浆)、食用菌粉(双孢蘑菇粉、姬松茸粉、木耳粉、白牛肝菌粉、竹荪粉、鸡腿菇粉、牛排菌粉、金针菇粉、猴头蘑粉、元蘑粉、花脸蘑粉、真姬菇粉、羊肚菌粉、滑菇粉、榆黄菇粉、姬菇粉、鲍鱼菇粉、红平菇粉、杏鲍菇粉、白灵菇粉、平菇粉、凤尾菇粉、绣球菌粉、大球盖菇粉、松茸粉、块菌粉、草菇粉、银耳粉、香菇粉、茶树菇粉、榛蘑粉、花菇粉、金耳粉中的一种或几种)、小麦胚芽粉、大豆膳食纤维粉中的几种，辅以或不辅以低聚果糖、低聚木糖、菊粉、水苏糖中的一种或几种，经加生活饮用水和面、熟化、压延、成型、干燥、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/T 40636《挂面》要求，制订了本企业标准，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。

河南金创兴粮食产业有限公司