



410846S-2025



浙川县惠农面粉有限公司企业标准

Q/XHM 0001S-2025

挂面及花色挂面

2025-03-17 发布

2025-03-17 实施

浙川县惠农面粉有限公司 发布

前 言

本标准由浙川县惠农面粉有限公司提出。

本标准起草单位：浙川县惠农面粉有限公司。

本标准主要起草人：王鹏、孙奇清。

H N

Q B

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。

本标准适用于挂面、花色挂面。

挂面是以小麦粉为主要原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠中的一种或几种，添加生活饮用水，经配料、和面、压延、成型、干燥、截断、称量、包装而成的挂面。

花色挂面是以小麦粉为主要原料，添加玉米粉、荞麦粉、绿豆粉、黄豆粉、豌豆粉、黑豆粉、青豆粉、红豆粉、芸豆粉、蚕豆粉、扁豆粉、鹰嘴豆粉、菜豆粉、豇豆粉、罗汉豆粉、青稞粉、黑麦粉、高粱粉、藜麦粉、燕麦粉、小米粉、红薯粉、鸡蛋粉、蛋黄粉、鸡蛋（清洗、去壳）、大豆蛋白粉、小麦胚粉、果蔬粉【菠菜粉、胡萝卜粉、西红柿粉（番茄粉）、韭菜粉、芹菜粉、土豆粉、南瓜粉、丝瓜粉、冬瓜粉、香菜粉、红薯叶粉、香椿叶粉、荠菜粉、花菜粉、菊芋粉、油麦菜、生菜、莴笋叶、空心菜、羽衣甘蓝粉、苋菜粉、小白菜粉、油菜粉、芥菜粉、茴香粉、茼蒿粉、紫苏粉、薄荷粉、罗勒粉、白萝卜粉、荸荠（马蹄）粉、洋葱粉、茄子粉、黄瓜粉、西葫芦粉、佛手瓜粉、火龙果粉、山楂粉、红枣粉、香蕉粉、草莓粉、蓝莓粉、树莓粉、黑莓粉、猕猴桃粉、苹果粉、梨粉、桃粉、沙棘粉、苦瓜粉、藕粉中的一种或几种】、海带粉、紫薯粉、山药粉、芋头粉、菱角粉、枸杞粉、百合粉、莲子粉、薏米粉、茯苓粉、蒲公英粉、核桃粉、黑芝麻粉、杏仁粉、腰果粉、松子粉、花生粉、霹雳果粉、奇亚籽粉、食用葛根粉、香菇粉、猴头菇粉、平菇粉、杏鲍菇粉、口蘑粉、鸡腿菇粉、牛肝菌粉、鸡枞菌粉、木耳粉、银耳粉、桑叶粉、铁皮石斛粉、金银花粉、营养强化剂【碳酸钙、葡萄糖酸亚铁、葡萄糖酸锌、维生素B₁（盐酸硫胺素）、维生素B₂（核黄素）中的一种或几种】中的一种或几种，添加或不添加食用盐、碳酸钠、栀子黄中的一种或几种，添加生活饮用水，经配料、和面、熟化、压延、成型、干燥、截断、称量、包装而成的花色挂面。

根据所用原料不同可分为：水果挂面、蔬菜挂面、果蔬挂面、杂粮挂面、五谷挂面、五谷杂粮挂面、营养强化挂面、无盐挂面、低钠挂面、坚果籽类挂面、原料名称+挂面。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

2.1.2 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。

2.1.3 鸡蛋粉、蛋黄粉、鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。

2.1.4 香菇粉、猴头菇粉、平菇粉、杏鲍菇粉、口蘑粉、鸡腿菇粉、鸡枞菌粉、牛肝菌粉、木耳粉、银耳粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.6 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.7 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.8 荞麦粉应符合 GB/T 35028 的规定。

2.1.9 绿豆粉、黄豆粉、豌豆粉、青稞粉、黑麦粉、高粱粉、藜麦粉、燕麦粉、小米粉、红薯粉、黑豆粉、青豆粉、红豆粉、芸豆粉、蚕豆粉、扁豆粉、鹰嘴豆粉、菜豆粉、豇豆粉、罗汉豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.10 食用葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

2.1.11 海带粉应符合 GB 19643 的规定。

2.1.12 果蔬粉、紫薯粉、山药粉、芋头粉、菱角粉、枸杞粉、百合粉、莲子粉、薏米粉、茯苓粉、蒲公英粉、桑叶粉、铁皮石斛粉、金银花粉应清洁、干净、无污染、无霉变，且符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。其中铁皮石斛粉所用铁皮石斛应符合国家卫生健康委员会国家市场监督管理总局《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》(2023 年第 9 号)的规定。

2.1.13 小麦胚粉应符合 LS/T 3210 的规定。

2.1.14 核桃粉、黑芝麻粉、杏仁粉、腰果粉、松子粉、花生粉、霹雳果粉、奇亚籽粉应符合 GB 19300 的规定。

2.1.14 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。

2.1.15 葡萄糖酸亚铁应符合 1903.10 的规定。

2.1.16 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。

2.1.17 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。

2.1.18 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。

2.1.19 维生素 B₁ (盐酸硫胺) 应符合 GB 14571 的规定。

2.1.20 维生素 B₂ (核黄素) 应符合 GB 14572 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,闻其气味,用温开水漱口,煮熟 5min 后品其滋味。
色 泽	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品应有的气味、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 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
----	----	------

		挂面	花色挂面	
自然断条率, %	≤	5.0	10.0	GB/T 40636
熟断条率, %	≤	5.0	10.0	
烹调损失率, %	≤	10.0	15.0	
水分, %	≤	14.5		GB 5009.3
食用盐 ^a (以 NaCl 计), %	≤	3.0		GB 5009.44
钠 (以 Na 计), mg/100g	≤	5 (仅适用于无盐挂面) 120 (仅适用于低钠挂面)		GB 5009.91
酸度, mL/10g	≤	4.0		GB 5009.239
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.18		GB 5009.12
钙 ^b (以 Ca 计), mg/kg		1600~3200		GB 5009.92
铁 ^b (以 Fe 计), mg/kg		14~26		GB 5009.90
锌 ^b (以 Zn 计), mg/kg		10~40		GB 5009.14
维生素 B ₁ ^b , mg/kg		3~5		GB 5009.84
维生素 B ₂ ^b , mg/kg		3~5		GB 5009.85
栀子黄 ^c , g/kg	≤	0.3		GB 5009.149
^d 展青霉素, μg/kg	≤	20		GB 5009.185
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅限添加食用盐的产品的检验。 b 仅适用于添加该营养强化剂的产品。 c 仅适用于添加该食品添加剂的产品。 d 仅适用于添加山楂粉、苹果粉的产品。				

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

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; 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。

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、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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于挂面、花色挂面。

挂面是以小麦粉为主要原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠中的一种或几种，添加生活饮用水，经配料、和面、压延、成型、干燥、截断、称量、包装而成的挂面。

花色挂面是以小麦粉为主要原料，添加玉米粉、荞麦粉、绿豆粉、黄豆粉、豌豆粉、黑豆粉、青豆粉、红豆粉、芸豆粉、蚕豆粉、扁豆粉、鹰嘴豆粉、菜豆粉、豇豆粉、罗汉豆粉、青稞粉、黑麦粉、高粱粉、藜麦粉、燕麦粉、小米粉、红薯粉、鸡蛋粉、蛋黄粉、鸡蛋（清洗、去壳）、大豆蛋白粉、小麦胚粉、果蔬粉【菠菜粉、胡萝卜粉、西红柿粉（番茄粉）、韭菜粉、芹菜粉、土豆粉、南瓜粉、丝瓜粉、冬瓜粉、香菜粉、红薯叶粉、香椿叶粉、荠菜粉、花菜粉、菊芋粉、油麦菜、生菜、莴笋叶、空心菜、羽衣甘蓝粉、苋菜粉、小白菜粉、油菜粉、芥菜粉、茴香粉、茼蒿粉、紫苏粉、薄荷粉、罗勒粉、白萝卜粉、荸荠（马蹄）粉、洋葱粉、茄子粉、黄瓜粉、西葫芦粉、佛手瓜粉、火龙果粉、山楂粉、红枣粉、香蕉粉、草莓粉、蓝莓粉、树莓粉、黑莓粉、猕猴桃粉、苹果粉、梨粉、桃粉、沙棘粉、苦瓜粉、藕粉中的一种或几种】、海带粉、紫薯粉、山药粉、芋头粉、菱角粉、枸杞粉、百合粉、莲子粉、薏米粉、茯苓粉、蒲公英粉、核桃粉、黑芝麻粉、杏仁粉、腰果粉、松子粉、花生粉、霹雳果粉、奇亚籽粉、食用葛根粉、香菇粉、猴头菇粉、平菇粉、杏鲍菇粉、口蘑粉、鸡腿菇粉、牛肝菌粉、鸡枞菌粉、木耳粉、银耳粉、桑叶粉、铁皮石斛粉、金银花粉、营养强化剂【碳酸钙、葡萄糖酸亚铁、葡萄糖酸锌、维生素B₁（盐酸硫胺素）、维生素B₂（核黄素）中的一种或几种】中的一种或几种，添加或不添加食用盐、碳酸钠、栀子黄中的一种或几种，添加生活饮用水，经配料、和面、熟化、压延、成型、干燥、截断、称量、包装而成的花色挂面。

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，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。