



411303S-2025



河南众联农业科技发展有限公司企业标准

Q/HZNF 0004S-2025

挂面及花色挂面

2025-04-29 发布

2025-04-29 实施

河南众联农业科技发展有限公司 发布

前 言

本标准由河南众联农业科技发展有限公司提出。

本标准起草单位：河南众联农业科技发展有限公司。

本标准主要起草人：王烁骞、周强。

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、黑麦粉中的一种或两种为主要原料，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、熟化、压延、成型、干燥、截断、称量、包装而成的挂面。

花色挂面是小麦粉、黑麦粉中的一种或两种为主要原料，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、高粱粉、藜麦粉、燕麦粉、小米粉、红薯粉、鸡蛋粉、蛋黄粉、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、乌梅粉、木瓜粉、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、奇亚籽粉、食用葛根粉、鳕鱼粉、三文鱼粉、虾粉、蛋白核小球藻粉、菊粉、大豆肽粉、小麦低聚肽粉、小麦蛋白粉（谷朊粉）、大豆蛋白粉、食用菌粉（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、蛹虫草粉、草菇粉、花菇粉、姬松茸粉、竹荪粉、羊肚菌粉中的一种或几种）、桑叶粉、铁皮石斛粉、党参粉、灵芝粉、天麻粉、西洋参粉、黄芪粉、辣木叶粉、鸡内金粉、桔梗粉、桑叶提取物、龙眼肉（桂圆）粉、麦芽粉、阿胶粉、黄精粉、荷叶粉、甘草粉、罗汉果粉、鱼腥草粉、决明子粉、丁香粉、化橘红粉、覆盆子粉、地黄粉、人参（人工种植5年及5年以下）粉、辣木叶粉、食叶草粉、抗性糊精、海藻糖、红茶粉、绿茶粉、抹茶粉、乌龙茶、杜仲雄花粉、金银花粉中的一种或几种，添加或不添加营养强化剂【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。

花色挂面根据所用原料不同可分为不同类别。

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、蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。

- 2.1.4 食用菌粉应符合 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、党参粉、灵芝粉、天麻粉、西洋参粉、黄芪粉、桔梗粉、桑叶提取物、龙眼肉（桂圆）粉、麦芽粉、黄精粉、荷叶粉、甘草粉、罗汉果粉、鱼腥草粉、决明子粉、丁香粉、化橘红粉、覆盆子粉、地黄粉、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、党参粉、灵芝粉、天麻粉、西洋参粉、黄芪粉所用原料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。化橘红粉、地黄粉所用原料应符合国家卫生健康委员会 国家市场监督管理总局关于地黄等 4 种按照传统既是食品又是中药材的物质的公告（2024 年 第 4 号）的规定。
- 2.1.13 小麦胚粉应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.14 小麦蛋白粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.15 大豆肽粉应符合 GB/T 22492 的规定。
- 2.1.16 小麦低聚肽粉应符合 QB/T 5298 的规定。
- 2.1.17 鳕鱼粉、三文鱼粉、虾粉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.18 蛋白核小球藻粉、辣木叶粉应符合应符合《关于批准蛋白核小球藻等 4 种新资源食品的公告》2012 年第 19 号的规定。
- 2.1.19 菊粉应符合原卫生部公告 2009 年第 5 号的规定。
- 2.1.20 杜仲雄花粉应清洁、干净、无污染、无霉变，且符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。其中所用原料杜仲雄花应符合《卫生部公告 2014 年第 6 号》的规定。
- 2.1.21 人参粉应清洁、干净、无污染、无霉变，且符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。其中所用原料人参（人工种植 5 年及 5 年以下）应符合《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》（2012 年第 17 号）的规定。
- 2.1.22 食叶草粉应清洁、干净、无污染、无霉变，且符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。其中所用原料食叶草应符合《关于食叶草等 15 种“三新食品”的公告》（2021 年第 9 号）的规定。

- 2.1.23 鸡内金粉、阿胶粉应清洁、干净、无污染，且符合 GB 2762 和 GB 31650 的规定。
- 2.1.24 核桃粉、黑芝麻粉、杏仁粉、腰果粉、松子粉、花生粉、奇亚籽粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.25 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.26 红茶粉、绿茶粉、抹茶粉、乌龙茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.27 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.28 葡萄糖酸亚铁应符合 1903.10 的规定。
- 2.1.29 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.30 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.31 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.32 维生素 B₁（盐酸硫胺）应符合 GB 14571 的规定。
- 2.1.33 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
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
甲基汞 ^e （以 Hg 计），mg/kg ≤	0. 5	GB 5009. 17

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。

e 仅适用于添加鳕鱼粉、三文鱼粉、虾粉的检验。

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；食药两用及新食品原料应符合国家相关公告的规定。

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。

编制说明

本标准适用于挂面、花色挂面。

挂面是以小麦粉、黑麦粉中的一种或两种为主要原料，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、熟化、压延、成型、干燥、截断、称量、包装而成的挂面。

花色挂面是小麦粉、黑麦粉中的一种或两种为主要原料，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、高粱粉、藜麦粉、燕麦粉、小米粉、红薯粉、鸡蛋粉、蛋黄粉、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、乌梅粉、木瓜粉、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、奇亚籽粉、食用葛根粉、鳕鱼粉、三文鱼粉、虾粉、蛋白核小球藻粉、菊粉、大豆肽粉、小麦低聚肽粉、小麦蛋白粉（谷朊粉）、大豆蛋白粉、食用菌粉（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、蛹虫草粉、草菇粉、花菇粉、姬松茸粉、竹荪粉、羊肚菌粉中的一种或几种）、桑叶粉、铁皮石斛粉、党参粉、灵芝粉、天麻粉、西洋参粉、黄芪粉、辣木叶粉、鸡内金粉、桔梗粉、桑叶提取物、龙眼肉（桂圆）粉、麦芽粉、阿胶粉、黄精粉、荷叶粉、甘草粉、罗汉果粉、鱼腥草粉、决明子粉、丁香粉、化橘红粉、覆盆子粉、地黄粉、人参（人工种植5年及5年以下）粉、辣木叶粉、食叶草粉、抗性糊精、海藻糖、红茶粉、绿茶粉、抹茶粉、乌龙茶、杜仲雄花粉、金银花粉中的一种或几种，添加或不添加营养强化剂【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。

本标准中食品营养强化剂的使用应符合GB 14880的规定，根据国家卫健委《〈食品营养强化剂使用标准〉（GB14880-2012）问答》中第十七条的问答解释，鉴于不同食品原料本底所含的各种营养素含量差异性较大，所以本标准中所强化的营养素在终产品中的实际含量可能高于GB 14880规定的营养强化剂的使用量。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

Q/HZNF 0004S-2025

河南众联农业科技发展有限公司

H N

Q B