



411007S-2025

禹州市晓峰面食加工坊企业标准

Q/YXF 0001S-2025

花色挂面

2025-04-03 发布

2025-04-03 实施

禹州市晓峰面食加工坊 发布

前 言

本标准由禹州市晓峰面食加工坊提出并起草。

本标准主要起草人：薛晓峰。

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为主要原料，辅以谷物杂粮粉【荞麦粉、燕麦粉、青稞粉、藜麦粉、莜麦粉、玉米粉、大麦粉、小米粉、大米粉、黑米粉、紫米粉、黍米粉、稷米粉、高粱粉、薏米粉、黄豆粉、黑豆粉、绿豆粉、红豆粉、豌豆粉、鹰嘴豆粉、芸豆粉、豇豆粉、小麦胚芽粉、紫薯粉、红薯粉中的一种或几种】、鸡蛋（经打蛋）、鸡蛋粉、果蔬【西红柿（番茄）、菠菜、山药、胡萝卜、南瓜、芹菜、黄秋葵、西兰花、紫甘蓝、韭菜、芝麻叶、莲藕、芦笋、芥菜、甜菜、苦瓜、上海青、莴笋、榆钱、苜蓿、香菜、紫苏叶、荆芥、蒲公英叶、红薯叶、红枣、枸杞、火龙果、草莓、蓝莓、桑葚中的一种或几种】粉/汁（浆）、香菇粉、芡实粉、茯苓粉、莲子粉、葛根粉、百合粉、罗汉果粉、桑叶粉、鸡内金粉、辣木叶粉、沙棘叶粉、大麦苗粉、小麦苗粉中的一种或几种，添加或不添加食用盐、碳酸钠、木薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、谷朊粉、栀子黄、柑橘黄中的一种或几种，加入生活饮用水，经调粉、和面、熟化、压延、成型、晾置、截断、包装加工而成的花色挂面。

根据所用辅料不同，产品分类不同。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 谷物杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 鸡蛋、鸡蛋粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.4 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。

2.1.5 果蔬汁（浆）应符合 GB 7101 的规定。

2.1.6 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.7 芡实粉、茯苓粉、莲子粉、葛根粉、百合粉、罗汉果粉、桑叶粉、鸡内金粉应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.8 辣木叶粉应符合原卫生部公告 2012 年第 19 号的规定。

2.1.9 沙棘叶粉应清洁、干燥、无污染。

2.1.10 大麦苗粉应符合原卫生部 2012 年第 8 号公告的规定。

2.1.11 小麦苗粉应符合原卫生部卫监督函 2013 年第 17 号的规定。

2.1.12 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.13 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.14 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.15 木薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.16 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.17 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。

2.1.18 柑橘黄应符合 GB 1886.346 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	具有产品应有的性状	取适量样品，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，煮熟后，以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味、无异嗅，煮熟后口感不粘，不牙碜	
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
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 3.0 (仅适用于添加食用盐的产品)	GB 5009.44
^a 酸度, mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
自然断条率, %	≤ 10.0	GB/T 40636
栀子黄, g/kg	≤ 0.3 (仅适用于添加栀子黄的产品)	GB 5009.149
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.19	GB 5009.12
注 1: a 不适用于添加西红柿 (番茄) 粉/汁 (浆) 的产品;		
注 2: *铅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

对于预先定量包装的产品，其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

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 13122 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，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，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（不适用于以计量方式销售的预先包装产品）。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，辅以谷物杂粮粉【荞麦粉、燕麦粉、青稞粉、藜麦粉、莜麦粉、玉米粉、大麦粉、小米粉、大米粉、黑米粉、紫米粉、黍米粉、稷米粉、高粱粉、薏米粉、黄豆粉、黑豆粉、绿豆粉、红豆粉、豌豆粉、鹰嘴豆粉、芸豆粉、豇豆粉、小麦胚芽粉、紫薯粉、红薯粉中的一种或几种】、鸡蛋（经打蛋）、鸡蛋粉、果蔬【西红柿（番茄）、菠菜、山药、胡萝卜、南瓜、芹菜、黄秋葵、西兰花、紫甘蓝、韭菜、芝麻叶、莲藕、芦笋、芥菜、甜菜、苦瓜、上海青、莴笋、榆钱、苜蓿、香菜、紫苏叶、荆芥、蒲公英叶、红薯叶、红枣、枸杞、火龙果、草莓、蓝莓、桑葚中的一种或几种】粉/汁（浆）、香菇粉、芡实粉、茯苓粉、莲子粉、葛根粉、百合粉、罗汉果粉、桑叶粉、鸡内金粉、辣木叶粉、沙棘叶粉、大麦苗粉、小麦苗粉中的一种或几种，添加或不添加食用盐、碳酸钠、木薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、谷朊粉、栀子黄、柑橘黄中的一种或几种，加入生活饮用水，经调粉、和面、熟化、压延、成型、晾置、截断、包装加工而成的花色挂面。

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》的有关规定制定本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

禹州市晓峰面食加工坊

QB