



411357S-2025



河南丰华食品科技有限公司企业标准

Q/HFS 0001S-2025

# 挂面及花色挂面

2025-05-06 发布

2025-05-06 实施

河南丰华食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南丰华食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南丰华食品科技有限公司。

本标准主要起草人：章建萍、范坤志。

。

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、碱水挂面（热干面）、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、整形、包装而成的挂面。

**碱水挂面（热干面）**是以小麦粉为主要原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠、栀子黄中的一种或几种，添加生活饮用水，经配料、和面、压延、成型、干燥、整形、包装而成的碱水挂面（热干面）。

**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、青稞粉、黑麦粉、高粱粉、藜麦粉、燕麦粉、小米粉、黑米粉、红米粉、紫米粉、绿麦粉、大米粉、大黄米粉、豌豆粉、缸豆粉、鹰嘴豆粉、芸豆粉、黑豆粉、糙米粉、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、韭菜粉、芹菜粉、土豆粉、南瓜粉、香椿叶粉、火龙果粉、苦瓜粉、藕粉、橙子粉、金瓜粉、甘蓝粉、苹果粉、西柚粉、芒果粉、香芋粉、甜菜根汁粉、梨果仙人掌果粉、红枣粉、西梅粉、菠萝蜜粉、刺梨粉、沙棘粉、草莓粉、菠萝粉、猕猴桃粉、水蜜桃粉、牛油果粉、蓝莓粉、甜椒粉、葱粉、姜粉、大蒜粉、洋葱粉、西兰花粉、芦笋粉、桑葚粉、山楂粉中的一种或几种）、海带粉、海苔粉、紫薯粉、山药粉、枸杞粉、百合粉、莲子粉、薏米粉、茯苓粉、蒲公英粉、芡实粉、车前子粉、大麦青汁粉、黄精粉、重瓣红玫瑰粉、桂花粉、茉莉花粉、荷叶粉、决明子粉、魔芋粉、牛蒡根粉、食叶草粉、天冬粉、茶叶粉（绿茶粉、红茶粉、乌龙茶粉、黄茶粉、白茶粉、黑茶粉中的一种或几种）、牛肉粉、牛骨粉、猪肝粉、食用葛根粉、坚果籽类粉（核桃粉、黑芝麻粉、杏仁粉、亚麻籽粉中的一种或几种）、食用菌粉（香菇粉、猴头菇粉、黑木耳粉、平菇粉、杏鲍菇粉、金针菇粉、双孢蘑菇粉、姬松茸粉、白牛肝菌粉、竹荪粉、鸡腿菇粉、牛排菌粉、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、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、茶树菇粉、榛蘑粉、花菇粉中的一种或几种）、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、压延、成型、干燥、整形、包装而成的花色挂面。

根据所用原辅料不同可分为：玉米挂面、荞麦挂面、绿豆挂面、黄豆挂面、青稞挂面、黑麦挂面、藜麦挂面、燕麦挂面、小米挂面、红薯挂面、鸡蛋挂面、菠菜挂面、香菇挂面、胡萝卜挂面、西红柿挂面、韭菜挂面、海带挂面、小麦胚挂面、山药挂面、枸杞挂面、百合挂面、猴头菇挂面、桑叶挂面、香椿叶挂面、核桃挂面、黑芝麻挂面、铁皮石斛挂面、金银花挂面、牛肉挂面、牛骨挂面、猪肝挂面、混合粉挂面、营养强化花色挂面、花色碱水挂面（花色热干面）、水果挂面、蔬菜挂面、果蔬挂面、薏米挂面、茯苓挂面、蒲公英挂面、茶叶挂面、食用菌挂面、坚果籽类挂面、芡实挂面、车前子挂面、大麦青汁挂面、黄精挂面、玫瑰挂面、桂花挂面、茉莉花挂面、荷叶挂面、决明子挂面、魔芋挂面、亚麻籽

挂面、牛蒡根挂面、食叶草挂面。

## 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、青稞粉、黑麦粉、高粱粉、藜麦粉、燕麦粉、小米粉、红薯粉、黑米粉、红米粉、紫米粉、绿麦粉、大米粉、大黄米粉、豌豆粉、缸豆粉、鹰嘴豆粉、芸豆粉、黑豆粉、糙米粉应符合 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、海苔粉应符合 GB 19643 的规定。

2.1.12 果蔬粉、坚果籽类粉、紫薯粉、山药粉、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、芡实粉、车前子粉、大麦青汁粉、黄精粉、重瓣红玫瑰粉、桂花粉、茉莉花粉、荷叶粉、决明子粉、牛蒡根粉、食叶草粉、天冬粉、应清洁、干净、无污染、无霉变，且符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。其中坚果籽类所用原料应符合 GB 19300 的规定。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。食叶草粉所用原料食叶草应符合国家卫生健康委员会《关于食叶草等 15 种“三新食品”的公告》（2021 年第 9 号）的规定。天冬粉所用原料天冬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 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 牛肉粉、牛骨粉、猪肝粉应符合 GB 2726 的规定。

2.1.20 茶叶粉应符合 NY/T 2672 的规定。

2.1.21 魔芋粉应符合 NY/T 494 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        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|-------------|
| 自然断条率, %<br>≤                                                                                 | 5.0 (仅适用于挂面)<br>10.0 (其他)  | GB/T 40636  |
| 熟断条率, %<br>≤                                                                                  | 5.0 (仅适用于挂面)<br>10.0 (其他)  |             |
| 烹调损失率, %<br>≤                                                                                 | 10.0 (仅适用于挂面)<br>15.0 (其他) |             |
| 水分, %<br>≤                                                                                    | 14.5                       |             |
| 食用盐 <sup>a</sup> (以 NaCl 计), %<br>≤                                                           | 3.0                        | GB 5009.44  |
| 酸度, mL/10g<br>≤                                                                               | 4.0                        | GB 5009.239 |
| *铅 (以 Pb 计), mg/kg<br>≤                                                                       | 0.18                       | GB 5009.12  |
| 钙 <sup>b</sup> (以 Ca 计), mg/kg                                                                | 1600~3200                  | GB 5009.92  |
| 铁 <sup>b</sup> (以 Fe 计), mg/kg                                                                | 14~26                      | GB 5009.90  |
| 锌 <sup>b</sup> (以 Zn 计), mg/kg                                                                | 10~40                      | GB 5009.14  |
| 栀子黄 <sup>c</sup> , g/kg<br>≤                                                                  | 0.3                        | GB 5009.149 |
| 注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。<br>a 仅限添加食用盐的产品的检验。<br>b 仅适用于添加该营养强化剂的产品。<br>c 仅适用于添加该食品添加剂的产品。 |                            |             |

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，食药两用物质及新食品原料应符合相关公告的规定。

## 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、碱水挂面（热干面）、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、整形、包装而成的挂面。

**碱水挂面（热干面）**是以小麦粉为主要原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠、栀子黄中的一种或几种，添加生活饮用水，经配料、和面、压延、成型、干燥、整形、包装而成的碱水挂面（热干面）。

**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、青稞粉、黑麦粉、高粱粉、藜麦粉、燕麦粉、小米粉、黑米粉、红米粉、紫米粉、绿麦粉、大米粉、大黄米粉、豌豆粉、缸豆粉、鹰嘴豆粉、芸豆粉、黑豆粉、糙米粉、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、韭菜粉、芹菜粉、土豆粉、南瓜粉、香椿叶粉、火龙果粉、苦瓜粉、藕粉、橙子粉、金瓜粉、甘蓝粉、苹果粉、西柚粉、芒果粉、香芋粉、甜菜根汁粉、梨果仙人掌果粉、红枣粉、西梅粉、菠萝蜜粉、刺梨粉、沙棘粉、草莓粉、菠萝粉、猕猴桃粉、水蜜桃粉、牛油果粉、蓝莓粉、甜椒粉、葱粉、姜粉、大蒜粉、洋葱粉、西兰花粉、芦笋粉、桑葚粉、山楂粉中的一种或几种）、海带粉、海苔粉、紫薯粉、山药粉、枸杞粉、百合粉、莲子粉、薏米粉、茯苓粉、蒲公英粉、芡实粉、车前子粉、大麦青汁粉、黄精粉、重瓣红玫瑰粉、桂花粉、茉莉花粉、荷叶粉、决明子粉、魔芋粉、牛蒡根粉、食叶草粉、天冬粉、茶叶粉（绿茶粉、红茶粉、乌龙茶粉、黄茶粉、白茶粉、黑茶粉中的一种或几种）、牛肉粉、牛骨粉、猪肝粉、食用葛根粉、坚果籽类粉（核桃粉、黑芝麻粉、杏仁粉、亚麻籽粉中的一种或几种）、食用菌粉（香菇粉、猴头菇粉、黑木耳粉、平菇粉、杏鲍菇粉、金针菇粉、双孢蘑菇粉、姬松茸粉、白牛肝菌粉、竹荪粉、鸡腿菇粉、牛排菌粉、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、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、茶树菇粉、榛蘑粉、花菇粉中的一种或几种）、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、压延、成型、干燥、整形、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。