



411428S-2025



濮阳市乾雨食品有限公司企业标准

Q/PQS 0002S-2025

花色挂面

2025-05-07 发布

2025-05-07 实施

濮阳市乾雨食品有限公司 发布

前 言

本标准由濮阳市乾雨食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：解晓东。

本标准自发布实施日起替代 Q/PQS 0002S-2024。

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原料，加入全蛋粉、绿豆粉、大豆粉、豌豆粉、香菇粉、西红柿粉、菠菜粉、荞麦粉、高粱粉、小米粉、玉米粉、百合粉、葛根粉、山药粉中的一种或几种，加入或不加入食用盐、碳酸钠、栀子黄、黄原胶中的一种或几种，经加入水和面、熟化、压延、切条、干燥、包装加工而成的非即食花色挂面。

根据添加原料不同分为：鸡蛋挂面、绿豆挂面、大豆挂面、豌豆挂面、香菇挂面、西红柿挂面、菠菜挂面、荞麦挂面、高粱挂面、小米挂面、玉米挂面、百合挂面、葛根挂面、山药挂面、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 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.4 全蛋粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.5 绿豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.6 大豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.7 豌豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.8 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.9 西红柿粉应符合 NY/T 957 的规定。

2.1.10 菠菜粉、百合粉、山药粉应清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.11 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。

2.1.12 高粱粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.13 小米粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.14 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。

2.1.15 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.16 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

2.1.17 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。

2.1.18 黄原胶应符合 GB 1886.41 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，用镊子翻动，在自然光线下观察性状、色泽、查看是否有霉斑、虫蛀、杂质等，用鼻嗅其气味在，在沸水中煮 5 分钟后品尝其滋味，检查其烹调性
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	
烹 调 性	煮熟后口感不粘，不牙碜，柔软爽口	
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	≤ 14.0	GB 5009.3
酸度，mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 4.0	GB 5009.44
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	≤ 0.25	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5	GB 5009.22
栀子黄 ^a ，g/kg	≤ 0.3	GB 5009.149
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅适应于添加该食品添加剂的产品检验。		

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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 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，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，真菌毒素限量应符合 GB 2761 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、水分、烹调损失率、自然断条率、酸度的检验。
型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

花色挂面是以小麦粉为原料，加入全蛋粉、绿豆粉、大豆粉、豌豆粉、香菇粉、西红柿粉、菠菜粉、荞麦粉、高粱粉、小米粉、玉米粉、百合粉、葛根粉、山药粉中的一种或几种，加入或不加入食用盐、碳酸钠、栀子黄、黄原胶中的一种或几种，经加入水和面、熟化、压延、切条、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》制订本企业标准，作为组织生产、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。

濮阳市乾雨食品有限公司