



411881S-2025



河南中旭粮油集团有限公司企业标准

Q/HZX 0001S-2025

花色挂面

2025-06-20 发布

2025-06-20 实施

河南中旭粮油集团有限公司 发布

前 言

本标准由河南中旭粮油集团有限公司提出并起草。

本标准起草人：李刚。

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、全麦粉、黑小麦粉为主要原料，添加蛋制品（蛋黄粉、蛋清粉、蛋全粉、鲜蛋液中的一种或几种）、谷物杂粮粉（大麦粉、青稞粉、荞麦粉、燕麦粉、藜麦粉、高粱粉、小米粉、玉米粉、黑米粉、红米粉、紫米粉、薏米粉、稷米粉、黍米粉、藜麦粉、糯米粉、绿豆粉、黑豆粉、红豆粉、黄豆粉、豌豆粉、蚕豆粉、豇豆粉、鹰嘴豆粉、红薯粉、紫薯粉、芋头粉、木薯粉、芝麻粉中的一种或几种）、果蔬粉（西兰花粉、土豆粉、苦瓜粉、紫甘蓝粉、南瓜粉、甜菜根粉、香菜粉、小白菜粉、黄瓜粉、黄秋葵粉、莲藕粉、香蕉粉、苹果粉、草莓粉、橙子粉、红枣粉、木瓜粉、柚子粉、柑橘粉、桑葚粉、菠萝粉、椰子粉、无花果粉、芒果粉、哈密瓜粉、火龙果粉、树莓粉、蓝莓粉、樱桃粉、荔枝粉、葡萄粉、猕猴桃粉、桃粉、山楂粉、番茄粉、芹菜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、芝麻叶粉中的一种或几种）、食用菌粉（香菇粉、银耳粉、黑木耳粉、猴头菇粉、平菇粉、草菇粉、红平菇粉、金针菇粉、灰树花粉、鸡腿菇粉、杏鲍菇粉、花菇粉、姬松茸粉、竹荪粉中的一种或几种）、梨果仙人掌粉、怀菊花粉、牛蒡根粉、葛根粉、蒲公英粉、丁香粉、沙棘粉、薏苡仁粉、芡实粉、山药粉、茯苓粉、决明子粉、荷叶粉、酸枣仁粉、百合粉、玉米须粉、苦荞粉、重瓣红玫瑰粉、橘皮（陈皮）粉、人参粉（人工种植五年以下）、淡竹叶粉、覆盆子粉、肉桂粉、金银花粉、栀子粉、杜仲雄花粉、枸杞粉、玛咖粉、黄精粉、桔红粉、罗汉果粉、桑叶粉、玉竹粉、紫苏子粉、甘草粉、莲子粉、白扁豆粉、佛手粉、菊苣粉、薄荷粉、茉莉花粉、玫瑰茄粉、胖大海粉、藿香粉、莱菔子粉、益智仁粉、香橼粉、砂仁粉、枳椇子粉、火麻仁粉、桔梗粉、丹凤牡丹花粉、茶树花粉、奇亚籽粉、刺梨粉、平卧菊三七粉、金花茶粉、乌药叶粉、枇杷叶粉、辣木叶粉、党参粉、肉苁蓉（荒漠）粉、铁皮石斛粉、西洋参粉、黄芪粉、灵芝粉、山茱萸粉、天麻粉、杜仲叶粉、地黄粉、麦冬粉、天冬粉、化橘红粉中的一种或几种，添加或不添加食用盐、碳酸钠、食品加工用酵母、富硒酵母中的一种或几种，辅以生活饮用水经和面、熟化、压延、切条、干燥、截断、称量、包装加工而成的非即食花色挂面。

按照原辅料配方不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 小麦粉、全麦粉、黑小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 蛋制品应符合 GB 2749 的规定。

2.1.3 杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。

2.1.5 食用菌粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.6 梨果仙人掌粉、怀菊花粉、牛蒡根粉、葛根粉、蒲公英粉、丁香粉、沙棘粉、薏苡仁粉、芡

实粉、山药粉、茯苓粉、决明子粉、荷叶粉、酸枣仁粉、百合粉、玉米须粉、苦荞粉、重瓣红玫瑰粉、橘皮（陈皮）粉、人参粉（人工种植五年以下）、淡竹叶粉、覆盆子粉、肉桂粉、金银花粉、栀子粉、杜仲雄花粉、枸杞粉、玛咖粉、黄精粉、桔红粉、罗汉果粉、桑叶粉、玉竹粉、紫苏子粉、甘草粉、莲子粉、白扁豆粉、佛手粉、菊苣粉、薄荷粉、茉莉花粉、玫瑰茄粉、胖大海粉、藿香粉、莱菔子粉、益智仁粉、香橼粉、砂仁粉、枳椇子粉、火麻仁粉、桔梗粉、丹凤牡丹花粉、茶树花粉、奇亚籽粉、刺梨粉、平卧菊三七粉、金花茶粉、乌药叶粉、枇杷叶粉、辣木叶粉、党参粉、肉苁蓉（荒漠）粉、铁皮石斛粉、西洋参粉、黄芪粉、灵芝粉、山茱萸粉、天麻粉、杜仲叶粉、地黄粉、麦冬粉、天冬粉、化橘红粉应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.8 食品加工用酵母应符合 GB 31639 的规定。

2.1.9 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.10 富硒酵母应符合 GB 1903.21 的规定。

2.1.11 生产用水应符合 GB 5749 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	取适量试样置于白瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽、杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋 味	具有本品应有的气味和滋味，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
水分，g/100g	≤ 14.5	GB 5009.3
酸度，mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
自然断条率，%	≤ 10.0	GB/T 40636
熟断条率，%	≤ 10.0	GB/T 40636
烹调损失，%	≤ 15.0	GB/T 40636
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12

黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
硒 ^a , μg/kg		140-280	GB 5009.93
展青霉素 ^b , μg/kg	≤	20.0	GB 5009.185
注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅限添加该食品添加剂产品的检验。 b 仅限于添加苹果粉、山楂粉的产品的检验。			

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 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 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 14880 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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉、全麦粉、黑小麦粉为主要原料，添加蛋制品（蛋黄粉、蛋清粉、蛋全粉、鲜蛋液中的一种或几种）、谷物杂粮粉（大麦粉、青稞粉、荞麦粉、燕麦粉、藜麦粉、高粱粉、小米粉、玉米粉、黑米粉、红米粉、紫米粉、薏米粉、稷米粉、黍米粉、藜麦粉、糯米粉、绿豆粉、黑豆粉、红豆粉、黄豆粉、豌豆粉、蚕豆粉、豇豆粉、鹰嘴豆粉、红薯粉、紫薯粉、芋头粉、木薯粉、芝麻粉中的一种或几种）、果蔬粉（西兰花粉、土豆粉、苦瓜粉、紫甘蓝粉、南瓜粉、甜菜根粉、香菜粉、小白菜粉、黄瓜粉、黄秋葵粉、莲藕粉、香蕉粉、苹果粉、草莓粉、橙子粉、红枣粉、木瓜粉、柚子粉、柑橘粉、桑葚粉、菠萝粉、椰子粉、无花果粉、芒果粉、哈密瓜粉、火龙果粉、树莓粉、蓝莓粉、樱桃粉、荔枝粉、葡萄粉、猕猴桃粉、桃粉、山楂粉、番茄粉、芹菜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、芝麻叶粉中的一种或几种）、食用菌粉（香菇粉、银耳粉、黑木耳粉、猴头菇粉、平菇粉、草菇粉、红平菇粉、金针菇粉、灰树花粉、鸡腿菇粉、杏鲍菇粉、花菇粉、姬松茸粉、竹荪粉中的一种或几种）、梨果仙人掌粉、怀菊花粉、牛蒡根粉、葛根粉、蒲公英粉、丁香粉、沙棘粉、薏苡仁粉、芡实粉、山药粉、茯苓粉、决明子粉、荷叶粉、酸枣仁粉、百合粉、玉米须粉、苦荞粉、重瓣红玫瑰粉、橘皮（陈皮）粉、人参粉（人工种植五年以下）、淡竹叶粉、覆盆子粉、肉桂粉、金银花粉、梔子粉、杜仲雄花粉、枸杞粉、玛咖粉、黄精粉、桔红粉、罗汉果粉、桑叶粉、玉竹粉、紫苏子粉、甘草粉、莲子粉、白扁豆粉、佛手粉、菊苣粉、薄荷粉、茉莉花粉、玫瑰茄粉、胖大海粉、藿香粉、莱菔子粉、益智仁粉、香橼粉、砂仁粉、枳椇子粉、火麻仁粉、桔梗粉、丹凤牡丹花粉、茶树花粉、奇亚籽粉、刺梨粉、平卧菊三七粉、金花茶粉、乌药叶粉、枇杷叶粉、辣木叶粉、党参粉、肉苁蓉（荒漠）粉、铁皮石斛粉、西洋参粉、黄芪粉、灵芝粉、山茱萸粉、天麻粉、杜仲叶粉、地黄粉、麦冬粉、天冬粉、化橘红粉中的一种或几种，添加或不添加食用盐、碳酸钠、食品加工用酵母、富硒酵母中的一种或几种，辅以生活饮用水经和面、熟化、压延、切条、干燥、截断、称量、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，制订了本企业标准，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。

河南中旭粮油集团有限公司