



412180S-2025



禾存良(河南)科技实业有限责任公司企业标准

Q/HCL 0008S-2025

# 香菇挂面

2025-07-16 发布

2025-07-16 实施

禾存良(河南)科技实业有限责任公司 发布

## 前 言

本标准由禾存良(河南)科技实业有限责任公司提出。

本标准起草单位：

1. 驻马店市农业科学院农产品加工研究所
2. 河南科技学院食品学院
3. 黄淮学院
4. 禾存良(河南)科技实业有限责任公司
5. 上蔡县农业技术推广中心

本标准起草人：许海涛<sup>1</sup>，马红珍<sup>1</sup>，孙联合<sup>1</sup>，苗任重<sup>1</sup>，史红鸽<sup>1</sup>，班新河<sup>1</sup>，郭海斌<sup>1</sup>，曾洁<sup>2</sup>，高海燕<sup>2</sup>，田士林<sup>3</sup>，江常杰<sup>4</sup>，郜战宁<sup>1</sup>，孙玉怀<sup>5</sup>，白冬<sup>1</sup>，王月<sup>1</sup>，王素奇<sup>1</sup>，郜熙阳<sup>1</sup>，刘珂<sup>1</sup>，李阳奇<sup>1</sup>，盛奥莹<sup>1</sup>，王帅帅<sup>1</sup>。

# 香菇挂面

## 1 范围

本标准规定了香菇挂面的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、全麦粉中的一种或两种、香菇粉为主要原料，添加谷物杂粮粉（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）、蛋制品（蛋黄粉、蛋清粉、蛋全粉、鲜蛋液中的一种或几种）、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）、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、香椿粉、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，经调粉、加生活饮用水和面、熟化（醒面）、压延、切条、干燥、截断、称量、包装加工而成的非即食香菇挂面。

按照原辅料配方不同分为不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

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

2.1.2 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.3 杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 蛋制品应符合 GB 2749 的规定。

2.1.5 果蔬粉应符合 GH/T 1456 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、香椿粉、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、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、辣木叶粉、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 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.9 食品加工用酵母应符合 GB 31639 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	从产品中取 100g, 置于洁净的白瓷盘中, 用镊子翻动, 在自然光下用肉眼观察性状、色泽, 并检查有无杂质, 闻其气味; 用温开水漱口, 煮熟后品其滋味, 评价其口感是否粘牙、牙碜
色泽	具有本品应有的色泽, 均匀一致	
气、滋味	具有本品应有的气味和滋味, 无酸味、霉味及其他异味	
口感	煮熟后口感不粘, 不芽碜, 柔软爽口	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

## 2.3 理化指标

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分, %	≤ 14.5	GB 5009.3
酸度, mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
食用盐 (以NaCl计), g/100g	≤ 6.0	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	≤ 0.5	GB 5009.11
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
硒 <sup>a</sup> , μg/kg	140-280	GB 5009.93
展青霉素 <sup>b</sup> , μg/kg	≤ 20.0	GB 5009.185
注: *铅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

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 其他要求

应符合GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763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、水分、酸度、自然断条率、熟断条率。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、全麦粉中的一种或两种、香菇粉为主要原料，添加谷物杂粮粉（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）、蛋制品（蛋黄粉、蛋清粉、蛋全粉、鲜蛋液中的一种或几种）、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）、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、香椿粉、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，经调粉、加生活饮用水和面、熟化（醒面）、压延、切条、干燥、截断、称量、包装加工而成的非即食香菇挂面。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。