



412308S-2025



商丘正味食品有限公司企业标准

Q/HCS 0001S-2025

挂面及花色挂面

2025-07-29 发布

2025-07-29 实施

商丘正味食品有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准有商丘正味食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张登立。

本标准自发布实施之日起替代 Q/HCS 0001S-2025(备案号：411123S-2025)。

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。

本标准适用于以挂面或花色挂面附加或不附加外购的调料粉包、调味酱包、调味油包、菜包、风味包（酱腌菜包），经包装而成的非即食挂面及花色挂面。

挂面是以小麦粉为原料，添加水、食用盐（或不添加）、碳酸钠（或不添加）经和面、熟化、压延、切条、烘干、截断、计量、包装而成。

花色挂面是以小麦粉、黑小麦粉、全麦粉中的一种或多种为主要原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠中的一种或几种，添加荞麦粉、苦荞麦粉、甜荞麦粉、燕麦粉、玉米粉、绿豆（磨粉）、大豆（磨粉）、高粱（磨粉）、小米（磨粉）、鸡蛋粉、黑米粉、藜麦粉、黑豆（磨粉）、薏米（磨粉）、小麦膳食纤维粉、小麦麸皮粉、小麦胚粉、黄秋葵粉、桑叶粉、青稞粉、莜麦粉、食用木薯淀粉、食用玉米淀粉、魔芋粉、芡实粉、茯苓粉、莲子粉、紫甘蓝粉、韭菜粉、芝麻叶粉、芦笋粉、荠菜粉、槐花粉、红枣粉、枸杞粉、胡萝卜粉、西红柿粉、菠菜粉、莲藕粉、苦瓜粉、山楂粉、草莓粉、芒果粉、黄桃粉、菠萝粉、橙子粉、哈密瓜粉、蓝莓粉、樱桃粉、葡萄粉、猕猴桃粉、无花果粉、西兰花粉、芹菜（挑选、打浆）、香菇粉、山药粉、银耳粉、黑木耳粉、蛹虫草粉、猴头菇粉、草菇粉、鸡腿菇粉、花菇粉、姬松茸粉、竹荪粉、羊肚菌粉、牛肝菌粉、南瓜粉、葛根粉、鳕鱼粉、三文鱼粉、蛋白核小球藻粉、菊粉、大豆肽粉、小麦低聚肽粉、聚葡萄糖、党参粉、铁皮石斛粉、辣木叶粉、山楂粉、鸡内金粉、蒲公英粉、黄芪粉、桔梗粉、桑叶提取物、龙眼肉（桂圆）粉、百合粉、麦芽粉、灵芝粉、天麻粉、阿胶粉、黄精粉、荷叶粉、金银花粉、甘草粉、罗汉果粉、乌梅粉、佛手粉、鱼腥草粉、薄荷粉、决明子粉、丁香粉、橘红粉、覆盆子粉、木瓜粉、西洋参粉、地黄粉、牛蒡根粉、人参（人工种植5年及5年以下）（粉碎）、辣木叶粉、食叶草粉、抗性糊精、海藻糖、红茶粉、绿茶粉、抹茶粉、乌龙茶粉、小麦蛋白粉（谷朊粉）、大豆蛋白粉、虾粉、杜仲雄花中的一种或几种，添加或不添加营养强化剂[碳酸钙、焦磷酸铁、葡萄糖酸锌、亚硒酸钠、维生素B₁（盐酸硫胺素）、维生素B₂（核黄素）、烟酸、L-盐酸赖氨酸中的一种或几种]、栀子黄中的一种或几种，经和面、熟化、压延、切条、烘干、截断、计量、包装而成。

根据原料不同分为：挂面、花色挂面、挂面附调味料包、花色挂面附调味料包。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355、GB/T 8607 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 荞麦粉、苦荞麦粉、甜荞麦粉应符合 GB/T 35028 的规定。

- 2.1.5 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 紫甘蓝粉、韭菜粉、芝麻叶粉、芦笋粉、荠菜粉、槐花粉、红枣粉、枸杞粉、菠菜粉、西红柿粉、胡萝卜粉、西兰花粉、南瓜粉、莲藕粉、苦瓜粉、山楂粉、草莓粉、芒果粉、黄桃粉、菠萝粉、橙子粉、哈密瓜粉、蓝莓粉、樱桃粉、葡萄粉、猕猴桃粉、无花果粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.7 鸡蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.8 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.10 香菇粉、银耳粉、黑木耳粉、蛹虫草粉、猴头菇粉、草菇粉、鸡腿菇粉、花菇粉、姬松茸粉、竹荪粉、羊肚菌粉、牛肝菌粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.11 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.12 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.13 焦磷酸铁应符合 GB 1903.16 的规定。
- 2.1.14 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.15 维生素 B₁（盐酸硫胺素）应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.16 维生素 B₂（核黄素）应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.17 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.18 燕麦粉应符合 NY/T 892 的规定。
- 2.1.19 小麦蛋白粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.20 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.21 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.22 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.23 芹菜应符合 NY/T 580 的规定。
- 2.1.24 高粱应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.25 鳕鱼粉、三文鱼粉、虾粉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.26 山药粉、藜麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.27 调料粉包、调味酱包、调味油包、菜包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.28 风味包（酱腌菜）应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.29 蛋白核小球藻粉、辣木叶粉应符合《关于批准蛋白核小球藻等 4 种新资源食品的公告》2012 年第 19 号的规定。
- 2.1.30 菊粉应符合原卫生部公告 2009 年第 5 号的规定。
- 2.1.31 大豆肽粉应符合 GB/T 22492 的规定。
- 2.1.32 小麦低聚肽粉应符合 QB/T 5298 的规定。

- 2.1.33 黑豆、薏米、黑小麦粉、青稞粉、黑米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.34 小麦麸皮粉应符合 NY/T 3218 的规定。
- 2.1.35 小麦胚粉应符合 LS/T 3210 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.36 黄秋葵粉应符合 NY/T 1393 的规定。
- 2.1.37 莜麦粉应符合 GB/T 13360 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.38 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.39 芡实粉、茯苓粉、莲子粉、党参粉、铁皮石斛粉、桑叶粉、山楂粉、鸡内金粉、蒲公英粉、黄芪粉、桔梗粉、麦芽粉、桑叶提取物、龙眼肉（桂圆）粉、百合粉、灵芝粉、天麻粉、阿胶粉、黄精粉、荷叶粉、金银花粉、甘草粉、罗汉果粉、乌梅粉、佛手粉、鱼腥草粉、薄荷粉、决明子粉、丁香粉、橘红粉、覆盆子粉、木瓜粉、西洋参粉、地黄粉、牛蒡根粉应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.40 全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.41 小麦膳食纤维粉应符合 QB/T 5028 的规定。
- 2.1.42 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.43 食用木薯淀粉应符合 NY/T 875 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.44 杜仲雄花应符合《卫生部公告 2014 年第 6 号》的规定。
- 2.1.45 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.46 人参（人工种植5年及5年以下）应符合《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》（2012年第17号）的规定。
- 2.1.47 食叶草应符合《关于食叶草等15种“三新食品”的公告》（2021年第9号）的规定。
- 2.1.48 抗性糊精应符合 T/GDL 1 的规定。
- 2.1.49 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.50 亚硒酸钠应符合 GB 1903.9 的规定。
- 2.1.51L-盐酸赖氨酸应符合GB 1903.1的规定。
- 2.1.52 红茶粉、绿茶粉、抹茶粉、乌龙茶粉应符合NY/T 2672的规定
- 2.1.53 聚葡萄糖应符合附录 A 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	挂面、花色挂面为条状，调味料包具有产品应有的性状	从样品中取出适量产品，倒入洁净的白瓷盘内，观察其外观、色泽，嗅其气味，按照食用方法
色泽	具有各产品应有色泽	

气、滋味	具有各产品应有气味、滋味，无其它异味	煮熟，品尝其滋味，并检查有无外来杂质，检查其烹调性。
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，%	≤	13.5	GB 5009.3
酸度，mL/10g	≤	4.0	GB 5009.239
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	挂面 ≤	0.15	GB 5009.12
	带料包挂面 ≤	0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
钙 ^a （以Ca计），mg/kg		1600~3200	GB 5009.92
铁 ^a （以Fe计），mg/kg		14~26	GB 5009.90
锌 ^a （以Zn计），mg/kg		10~40	GB 5009.14
维生素B ₁ ^a ，mg/kg		3~5	GB 5009.84
维生素B ₂ ^a ，mg/kg		3~5	GB 5009.85
烟酸 ^a ，mg/kg		40~50	GB 5009.89
L-赖氨酸 ^a ，g/kg		1~2	GB 5009.124
栀子黄 ^b ，g/kg	≤	0.3	GB 5009.149
甲基汞 ^d （以Hg计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
硒 ^a （以Se计），μg/kg		140~280	GB 5009.93
酸价 ^c （以脂肪计）（KOH），mg/g	≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^c （以脂肪计），g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
a仅适用于添加该营养强化剂的产品。			
b仅适用于添加栀子黄的产品检测。			
c仅适用于调料酱包、调料油包的检验。			

d仅适用于添加鳕鱼粉、三文鱼粉、虾粉的检验。

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 的规定。

2.5 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，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，食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 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、水分、酸度、自然断条率、熟断条率、烹调损失率、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A

聚葡萄糖（可溶性膳食纤维）

1 范围

本标准规定了聚葡萄糖（可溶性膳食纤维）的要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以葡萄糖、山梨糖醇、柠檬酸或磷酸按一定比例混合，在高温下加热聚合并精制的聚葡萄糖（可溶性膳食纤维）及中和、脱色后的聚葡萄糖（可溶性膳食纤维）产品。也可进一步用膜过滤或镍催化进行部分氢化，以减少残留的葡萄糖。

2 分类

2.1 按工艺分为聚葡萄糖、中和、脱色后的聚葡萄糖、膜过滤或镍氢化后的聚葡萄糖。

2.2 按形态分为固体产品和液体产品。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

3.1.2 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。

3.1.3 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

3.1.4 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。

3.1.5 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 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
	固体	液体	
性状	颗粒状或粉末状	粘稠状透明液体	取适量样品，倒入一洁净白瓷器或无色透明烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	白色至微黄色	白色、微黄色至黄色	
气味	无异味		
滋味	酸、甜适口		
杂质	无肉眼可见外来杂质		

3.3 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
	聚葡萄糖		中和、脱色后的 聚葡萄糖		膜过滤或镍氢化后 的聚葡萄糖		
	固体	液体	固体	液体	固体	液体	
聚葡萄糖（以干基、无灰分计）， w/%	90						GB 25541
干燥减量, w/%	4.0	/	4.0	/	4.0	/	GB 5009. 3
可溶性固形物, %	/	67.5	/	67.5	/	67.5	GB/T 12143
灰分, w/%	0.3		2.0		0.3		GB 5009. 4
pH 值（10%水溶液）	2.5~7.0		5.0~6.0		4.0~7.0		GB 25541
还原糖（以葡萄糖计），w/%	/				0.5		GB 5009. 7
葡萄糖和山梨糖醇（以干基、无灰 分计）， w/%	6.0						GB 25541
1, 6-脱水-D-葡萄糖（以干基、无 灰分计），w/%	4.0						GB 25541
5-羟甲基糠醛（以干基、无灰分品 计），w/%	0.1		0.05				GB 25541
总砷（以 As 计），mg/kg	0.5						GB 5009. 11
铅*（以 Pb 计），mg/kg	0.4						GB 5009. 12
镍(Ni),mg/kg	/				2.0		GB 5009. 138
注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。							

3.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g 或 CFU/mL	5	2	10 ³	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g 或 CFU/mL	5	2	10	100	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌, /25g 或/25mL	5	0	0	—	GB 4789.4

Q/HCS 0001S-2025					
金黄色葡萄球菌, CFU/g 或 CFU/mL	5	1	100	1000	GB 4789. 10
霉菌, CFU/g 或 CFU/mL	≤	25			GB 4789. 15
酵母, CFU/g 或 CFU/mL	≤	25			GB 4789. 15
注：*样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以挂面或花色挂面附加或不附加外购的调料粉包、调味酱包、调味油包、菜包、风味包（酱腌菜包），经包装而成的非即食挂面及花色挂面。

挂面是以小麦粉为原料，添加水、食用盐（或不添加）、碳酸钠（或不添加）经和面、熟化、压延、切条、烘干、截断、计量、包装而成。

花色挂面是以小麦粉、黑小麦粉、全麦粉中的一种或多种为主要原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠中的一种或几种，添加荞麦粉、苦荞麦粉、甜荞麦粉、燕麦粉、玉米粉、绿豆（磨粉）、大豆（磨粉）、高粱（磨粉）、小米（磨粉）、鸡蛋粉、黑米粉、藜麦粉、黑豆（磨粉）、薏米（磨粉）、小麦膳食纤维粉、小麦麸皮粉、小麦胚粉、黄秋葵粉、桑叶粉、青稞粉、莜麦粉、食用木薯淀粉、食用玉米淀粉、魔芋粉、芡实粉、茯苓粉、莲子粉、紫甘蓝粉、韭菜粉、芝麻叶粉、芦笋粉、荠菜粉、槐花粉、红枣粉、枸杞粉、胡萝卜粉、西红柿粉、菠菜粉、莲藕粉、苦瓜粉、山楂粉、草莓粉、芒果粉、黄桃粉、菠萝粉、橙子粉、哈密瓜粉、蓝莓粉、樱桃粉、葡萄粉、猕猴桃粉、无花果粉、西兰花粉、芹菜（挑选、打浆）、香菇粉、山药粉、银耳粉、黑木耳粉、蛹虫草粉、猴头菇粉、草菇粉、鸡腿菇粉、花菇粉、姬松茸粉、竹荪粉、羊肚菌粉、牛肝菌粉、南瓜粉、葛根粉、鳕鱼粉、三文鱼粉、蛋白核小球藻粉、菊粉、大豆肽粉、小麦低聚肽粉、聚葡萄糖、党参粉、铁皮石斛粉、辣木叶粉、山楂粉、鸡内金粉、蒲公英粉、黄芪粉、桔梗粉、桑叶提取物、龙眼肉（桂圆）粉、百合粉、麦芽粉、灵芝粉、天麻粉、阿胶粉、黄精粉、荷叶粉、金银花粉、甘草粉、罗汉果粉、乌梅粉、佛手粉、鱼腥草粉、薄荷粉、决明子粉、丁香粉、橘红粉、覆盆子粉、木瓜粉、西洋参粉、地黄粉、牛蒡根粉、人参（人工种植5年及5年以下）（粉碎）、辣木叶粉、食叶草粉、抗性糊精、海藻糖、红茶粉、绿茶粉、抹茶粉、乌龙茶粉、小麦蛋白粉（谷朊粉）、大豆蛋白粉、虾粉、杜仲雄花中的一种或几种，添加或不添加营养强化剂[碳酸钙、焦磷酸铁、葡萄糖酸锌、亚硒酸钠、维生素B₁（盐酸硫胺素）、维生素B₂（核黄素）、烟酸、L-盐酸赖氨酸中的一种或几种]、栀子黄中的一种或几种，经和面、熟化、压延、切条、烘干、截断、计量、包装而成。

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，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。

商丘正味食品有限公司