



412532 S-2025



河南味优食品科技有限公司企业标准

Q/HWY 0005S-2025

挂面及花色挂面

2025-08-20 发布

2025-08-20 实施

河南味优食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南味优食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：原卫星、程莹、原斌。

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。

本标准适用于普通挂面、花色挂面。

普通挂面：以小麦粉、黑小麦粉中的一种或两种为原料，添加或不添加碳酸钠，添加或不添加食用盐，经加水、和面、熟化、压延、切条、烘干、截断、包装而成。

花色挂面：以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水，添加或不添加食用盐，添加鲜鸡蛋（鸡蛋经清洗、打蛋）或蛋黄粉、果蔬粉/浆/泥/汁【芫荽、菠菜、胡萝卜、番茄（西红柿）、芹菜、南瓜、西兰花、紫薯、红薯、马铃薯、山药、紫甘蓝、红枣、枸杞、火龙果、树莓、桑葚、苹果、猕猴桃、香蕉、葡萄、木瓜、黑枣、椰子、蓝莓、蒲公英、荠菜、山楂中的一种或几种】、谷物杂粮粉（黄豆粉、荞麦粉、玉米粉、高粱粉、燕麦粉、绿豆粉、红豆粉、碗豆粉、黑豆粉、小米粉、黑米粉、黑小麦粉、小麦胚芽粉、薏米粉、藜麦粉、赤小豆粉、青稞粉中的一种或几种）、食用菌粉（香菇、猴头菇、平菇、金针菇、杏鲍菇、红平菇、海鲜菇、竹荪、茶树菇、牛肝菌、羊肚菌、姬松茸、黑木耳、灵芝中的一种或几种）、黑芝麻粉、核桃粉、亚麻籽粉、怀菊花粉、丹凤牡丹花粉、重瓣红玫瑰粉、茉莉花粉、葛根粉、紫苏粉、酸枣仁粉、枸杞粉、黄精粉、茯苓粉、人参粉（人参人工种植 5 年及 5 年以下）、党参粉、铁皮石斛粉、葛根粉、桑叶粉、金银花粉、百合粉、玉竹粉、鸡内金粉中的一种或几种，添加或不添加木薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、魔芋粉、碳酸钠、栀子黄中的一种或几种，经调粉、和面、熟化、压延、切条、干燥、截断、包装加工而成。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

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

2.1.3 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 鸡蛋、蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.6 果蔬粉应符合清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.7 果蔬浆/汁应符合 GB/T 31121 的规定。

2.1.8 果泥应符合的规定。

2.1.9 谷物杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.10 小麦胚芽应符合 LS/T 3210 的规定。

2.1.11 食用菌粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.12 黑芝麻粉、核桃粉、亚麻籽粉应符合 GB 19300 的规定。

2.1.13 怀菊花粉、丹凤牡丹花粉、重瓣红玫瑰粉、茉莉花粉、紫苏粉、酸枣仁粉、枸杞粉、应符合 GB/T

29602 的规定。

2.1.14 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

2.1.15 人参粉（人参人工种植 5 年及 5 年以下）应符合 GB/T 29602 的规定，其原料用人参应符合人参（人工种植 5 年及 5 年以下）应符合原卫生部公告（2012 年第 17 号）的规定。

2.1.16 黄精粉、茯苓粉、党参粉、铁皮石斛粉、桑叶粉、金银花粉、百合粉、玉竹粉、鸡内金粉应符合《中华人民共和国药典》的规定。

2.1.17 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

2.1.18 木薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.19 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 和 GB 20371 的规定。

2.1.20 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.21 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.22 栀子黄应符合 GB 7912 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
		挂面	花色挂面	
自然断条率, %	≤	5.0	10.0	GB/T 40636
熟断条率, %	≤	5.0	10.0	
烹调损失率, %	≤	10.0	15.0	
水分, %	≤	14.5		GB 5009.3
食用盐 ^a (以 NaCl 计), %	≤	3.0		GB 5009.44
酸度, mL/10g	≤	4.0		GB 5009.239
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.18		GB 5009.12
栀子黄 ^a , g/kg	≤	0.3		GB 5009.149

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅适用于使用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

本标准适用于普通挂面、花色挂面。

普通挂面：以小麦粉、黑小麦粉中的一种或两种为原料，添加或不添加碳酸钠，添加或不添加食用盐，经加水和面、熟化、压延、切条、烘干、截断、包装而成。

花色挂面：以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水，添加或不添加食用盐，添加鲜鸡蛋（鸡蛋经清洗、打蛋）或蛋黄粉、果蔬粉/浆/泥/汁【芫荽、菠菜、胡萝卜、番茄（西红柿）、芹菜、南瓜、西兰花、紫薯、红薯、马铃薯、山药、紫甘蓝、红枣、枸杞、火龙果、树莓、桑葚、苹果、猕猴桃、香蕉、葡萄、木瓜、黑枣、椰子、蓝莓、蒲公英、荠菜、山楂中的一种或几种】、谷物杂粮粉（黄豆粉、荞麦粉、玉米粉、高粱粉、燕麦粉、绿豆粉、红豆粉、碗豆粉、黑豆粉、小米粉、黑米粉、黑小麦粉、小麦胚芽粉、薏米粉、藜麦粉、赤小豆粉、青稞粉中的一种或几种）、食用菌粉（香菇、猴头菇、平菇、金针菇、杏鲍菇、红平菇、海鲜菇、竹荪、茶树菇、牛肝菌、羊肚菌、姬松茸、黑木耳、灵芝中的一种或几种）、黑芝麻粉、核桃粉、亚麻籽粉、怀菊花粉、丹凤牡丹花粉、重瓣红玫瑰粉、茉莉花粉、葛根粉、紫苏粉、酸枣仁粉、枸杞粉、黄精粉、茯苓粉、人参粉（人参人工种植5年及5年以下）、党参粉、铁皮石斛粉、葛根粉、桑叶粉、金银花粉、百合粉、玉竹粉、鸡内金粉中的一种或几种，添加或不添加木薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、魔芋粉、碳酸钠、栀子黄中的一种或几种，经调粉、和面、熟化、压延、切条、干燥、截断、包装加工而成。

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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南味优食品科技有限公司