



412774S-2025



中科家家康农业科技遂平有限公司企业标准

Q/ZNS 0005S-2025

花色挂面

2025-09-18 发布

2025-09-18 实施

中科家家康农业科技遂平有限公司 发布

前 言

本标准由中科家家康农业科技遂平有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘三民、薛永飞。

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、黑小麦粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠、栀子黄中的一种或几种，添加果蔬粉（胡萝卜粉、菠菜粉、芦笋粉、番茄粉、芹菜粉、洋葱粉、香菜粉、苦瓜粉、小青菜粉、南瓜粉、西兰花粉、莲菜粉、火龙果粉、草莓粉中的一种或几种）、谷物杂粮粉（大麦粉、青稞粉、荞麦粉、绿豆粉、黄豆粉、黑豆粉、小米粉、红豆粉、玉米粉、黑米粉、高粱粉、红薯粉、紫薯粉、燕麦粉、藜麦粉、苦荞粉中的一种或几种）、橡子粉、亚麻籽粉、板栗粉、芝麻粉、核桃粉、山药粉、桑叶粉、茯苓粉、枸杞粉、蒲公英粉、葛根粉、薏米粉、莱菔子粉、莲子粉、芡实粉、薏苡仁粉、白扁豆粉、桔梗粉、白芷粉、菊花粉（杭白菊、怀菊花中的一种）、红枣粉、人参粉（人工种植 5 年以下）、鸡蛋全粉、蛋黄粉、蛋清粉、食用菌粉（双孢蘑菇粉、姬松茸粉、木耳粉、竹荪粉、金针菇粉、猴头蘑粉、元蘑粉、花脸蘑粉、羊肚菌粉、鲍鱼菇粉、杏鲍菇粉、平菇粉、松茸粉、草菇粉、银耳粉、香菇粉、茶树菇粉、花菇粉中的一种或几种）、钝顶螺旋藻粉、极大螺旋藻粉、藕粉、小麦胚芽粉、大豆膳食纤维粉中的一种或几种，经加生活饮用水调粉、熟化、压延、切条、干燥、截断、称量、包装加工而成的花色挂面。

按照原辅料配方不同分为不同产品。

2 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 谷物杂粮粉应符合 GB 2715 的要求。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的要求。
- 2.1.4 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的要求。
- 2.1.5 栀子黄应符合 GB 7912 的要求。
- 2.1.6 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.7 橡子粉、亚麻籽粉、板栗粉、芝麻粉、核桃粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.8 山药粉、桑叶粉、茯苓粉、枸杞粉、蒲公英粉、葛根粉、薏米粉、莱菔子粉、莲子粉、芡实粉、薏苡仁粉、白扁豆粉、桔梗粉、白芷粉、菊花粉、红枣粉应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.9 人参粉应符合关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（卫生部公告 2012 年第 17 号）的规定。
- 2.1.10 鸡蛋全粉、蛋黄粉、蛋清粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.11 食用菌粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.12 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。

2.1.13 钝顶螺旋藻粉、极大螺旋藻粉应符合关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告(卫生部公告 2004 年第 17 号)的规定。

2.1.14 小麦胚芽粉应符合 LS/T 3210 的规定。

2.1.15 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。

2.1.16 生活饮用水应符合 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,检验有无杂质,用鼻嗅其气味,在沸水中煮 5 分钟后品其滋味,并符合表 1 的规定
色 泽	具有产品应有的色泽,均匀一致	
气味、滋味	具有产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
烹调损失率, %	≤ 15.0	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 ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
栀子黄 ^a , g/kg	≤ 0.3	GB 5009.149

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；兽药残留限量应符合 GB 31650 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、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。

H H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦粉、全麦粉、黑小麦粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠、栀子黄中的一种或几种，添加果蔬粉（胡萝卜粉、菠菜粉、芦笋粉、番茄粉、芹菜粉、洋葱粉、香菜粉、苦瓜粉、小青菜粉、南瓜粉、西兰花粉、莲菜粉、火龙果粉、草莓粉中的一种或几种）、谷物杂粮粉（大麦粉、青稞粉、荞麦粉、绿豆粉、黄豆粉、黑豆粉、小米粉、红豆粉、玉米粉、黑米粉、高粱粉、红薯粉、紫薯粉、燕麦粉、藜麦粉、苦荞粉中的一种或几种）、橡子粉、亚麻籽粉、板栗粉、芝麻粉、核桃粉、山药粉、桑叶粉、茯苓粉、枸杞粉、蒲公英粉、葛根粉、薏米粉、莱菔子粉、莲子粉、芡实粉、薏苡仁粉、白扁豆粉、桔梗粉、白芷粉、菊花粉（杭白菊、怀菊花中的一种）、红枣粉、人参粉（人工种植 5 年以下）、鸡蛋全粉、蛋黄粉、蛋清粉、食用菌粉（双孢蘑菇粉、姬松茸粉、木耳粉、竹荪粉、金针菇粉、猴头蘑粉、元蘑粉、花脸蘑粉、羊肚菌粉、鲍鱼菇粉、杏鲍菇粉、平菇粉、松茸粉、草菇粉、银耳粉、香菇粉、茶树菇粉、花菇粉中的一种或几种）、钝顶螺旋藻粉、极大螺旋藻粉、藕粉、小麦胚芽粉、大豆膳食纤维粉中的一种或几种，经加生活饮用水调粉、熟化、压延、切条、干燥、截断、称量、包装加工而成的花色挂面。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。

中科家家康农业科技遂平有限公司

QB