



412828S-2025



郑州三利园食品有限公司企业标准

Q/SLY 0001S-2025

# 花色挂面

2025-09-23 发布

2025-09-23 实施

郑州三利园食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由郑州三利园食品有限公司提出。

本标准由郑州三利园食品有限公司起草。

本标准主要起草人：于浩。

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、黑小麦粉、小麦全粉、黑小麦全粉中的一种或几种为主要为原料，添加鸡蛋、紫薯粉、荞麦粉、绿豆粉、大豆粉、黑豆粉、黑米粉、黑芝麻粉、薏米粉、麦胚粉、燕麦粉、玉米粉、小米粉、高粱粉、糙米粉、红薯粉、蔬菜汁（胡萝卜、番茄、菠菜、芹菜中的一种或几种，经清洗、压榨、过滤制成）、桑叶汁（桑叶经清洗、压榨、过滤制成）、胡萝卜粉、番茄粉、芹菜粉、菠菜粉、桑叶粉、山药粉、金银花粉、葛根粉、杜仲叶粉、枸杞粉、灵芝粉、香菇粉、羊肚菌粉、黑桑葚粉、沙棘粉、南瓜粉、菊苣粉、食叶草粉，添加或不添加食用盐、食品添加剂（碳酸钠）中的一种或几种，加水或不加水，经和面、熟化、压延、切条、干燥、截断、包装等工艺制成的花色挂面。

根据添加的辅料不同分为：鸡蛋挂面、紫薯挂面、苦荞挂面、荞麦挂面、绿豆挂面、大豆挂面、黑豆挂面、黑米挂面、麦胚挂面、燕麦挂面、玉米挂面、小米挂面、高粱挂面、胡萝卜挂面、番茄挂面、菠菜挂面、芹菜挂面、香菇挂面、五黑山药挂面、热干面挂面、山药挂面、山药葛根挂面、山药茯苓薏米挂面、桑叶挂面、羊肚菌挂面、红薯挂面。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

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

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

2.1.4 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。

2.1.5 香菇粉、羊肚菌粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.6 荞麦粉应符合 NY/T 894 的规定。

2.1.7 麦胚粉应符合 LS/T 3210 的规定。

2.1.8 燕麦粉应符合 NY/T 892 的规定。

2.1.9 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。

2.1.10 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.11 小麦全粉、黑小麦全粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。

2.1.12 绿豆粉、大豆粉、黑豆粉、黑米粉、燕麦粉、薏米粉、小米粉、高粱粉、糙米粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.13 山药粉应符合 NY/T 2984 的规定。

2.1.14 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

2.1.15 紫薯粉、红薯粉、胡萝卜粉、番茄粉、芹菜粉、菠菜粉、桑叶粉、金银花粉、杜仲叶粉、枸杞粉、灵芝粉、黑桑葚粉、沙棘粉、南瓜粉、菊苣粉应清洁、干燥、无污染、无霉变，具有

该品种应有的色泽、滋味和气味，符合 GB 2761、GB 2762、GB2763 的规定。

2.1.16 菠菜应符合 NY/T 964 的规定。

2.1.17 芹菜应符合 NY/T 580 的规定。

2.1.18 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。

2.1.19 番茄应符合 GH/T 1193 的规定。

2.1.20 桑叶原料应无虫孔、无病斑、无褐斑、无杂质，符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.21 杜仲叶粉所用杜仲叶、灵芝粉所用灵芝应符合国家卫生健康委员会、国家市场监督管理总局《关于党参等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告（2023 年 第 9 号）》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
色泽	具有产品应有的色泽，均匀一致	GB/T 40636
气味	具有产品应有的气味，无酸味、霉味及其他异味	
杂质	无正常视力可见异物	
口感	煮熟后口感不粘，不牙碜	

## 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/(%)	≤ 14.5	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
*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

注：\*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

## 2.5 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。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 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；

## 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。

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以小麦粉、黑小麦粉、小麦全粉、黑小麦全粉中的一种或几种为主要原料，添加鸡蛋、紫薯粉、荞麦粉、绿豆粉、大豆粉、黑豆粉、黑米粉、黑芝麻粉、薏米粉、麦胚粉、燕麦粉、玉米粉、小米粉、高粱粉、糙米粉、红薯粉、蔬菜汁（胡萝卜、番茄、菠菜、芹菜中的一种或几种，经清洗、压榨、过滤制成）、桑叶汁（桑叶经清洗、压榨、过滤制成）、胡萝卜粉、番茄粉、芹菜粉、菠菜粉、桑叶粉、山药粉、金银花粉、葛根粉、杜仲叶粉、枸杞粉、灵芝粉、香菇粉、羊肚菌粉、黑桑葚粉、沙棘粉、南瓜粉、菊苣粉、食叶草粉，添加或不添加食用盐、食品添加剂（碳酸钠）中的一种或几种，加水或不加水，经和面、熟化、压延、切条、干燥、截断、包装等工艺制成的花色挂面。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 GB2762 的规定。

郑州三利园食品有限公司