



412842S-2025



平舆县正开食品有限公司企业标准

Q/PZK 0001S-2025

挂面和花色挂面

2025-09-23 发布

2025-09-23 实施

平舆县正开食品有限公司 发布

前 言

本标准由平舆县正开食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：叶富林。

H N

Q B

挂面和花色挂面

1 范围

本标准规定了挂面和花色挂面的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于挂面、碱水挂面（热干面挂面）、花色挂面。

挂面是以小麦粉为主要原料，辅以或不辅以食用盐、碳酸钠中的一种或两种，经加生活饮用水和面、压延、成型、干燥、整形、包装等工艺加工而成的非即食挂面。

碱水挂面（热干面挂面）是以小麦粉为主要原料，辅以或不辅以食用盐、栀子黄中的一种或两种，添加碳酸钠、加生活饮用水，经和面、压延、成型、干燥、整形、包装等工艺加工而成的非即食碱水挂面。

花色挂面是以小麦粉为主要原料，辅以鸡全蛋粉、蛋清粉、鸡蛋（去壳）、谷物杂粮粉（荞麦粉、玉米粉、黄豆粉、紫薯粉、绿豆粉、黑米粉、紫米粉、小米粉、青稞粉、燕麦粉、藜麦粉、高粱粉、红豆粉、红米粉、绿麦粉、大黄米粉、鹰嘴豆粉、薏米粉、豌豆粉、白扁豆粉、红扁豆粉、赤小豆粉、黑豆粉、蚕豆粉、青豆粉、芸豆粉、红薯粉、豇豆粉中的一种或几种）、小麦胚芽粉、黑小麦粉、大米粉、糙米粉、糯米粉、全麦粉、大麦苗粉、果蔬粉（香蕉粉、番茄粉、芹菜粉、胡萝卜粉、菠菜粉、红枣粉、草莓粉、火龙果粉、山药粉、南瓜粉、黄秋葵粉、芥菜粉、苦瓜粉、苹果粉、山楂粉、蓝莓粉、樱桃粉、沙棘粉、淮山药粉、莲藕粉、土豆粉、竹笋粉、香椿叶粉、香菜粉、紫甘蓝粉、洋葱粉、辣椒粉、芒果粉、樱桃粉、哈密瓜粉、芋头粉、木瓜粉、芝麻叶粉、椰子粉、红花苗粉、枇杷粉、葡萄干粉、韭菜粉、橙子粉、金瓜粉、西柚粉、甜菜根粉、菠萝蜜粉、刺梨粉、菠萝粉、猕猴桃粉、水蜜桃粉、牛油果粉、甜椒粉、葱粉、姜粉、大蒜粉、西兰花粉、芦笋粉、桑葚粉中的一种或几种）、坚果籽类制品（核桃粉、板栗粉、杏仁粉、葵花籽粉、芝麻、黑芝麻、腰果粉、南瓜籽中的一种或几种）、食用菌粉（香菇粉、黑木耳粉、猴头菇粉、草菇粉、银耳粉、蛹虫草粉、金针菇粉、平菇粉、鸡腿菇粉、姬松茸粉、花菇粉、杏鲍菇粉、双孢菇粉、滑菇粉、榆黄菇粉、红平菇粉、白灵菇粉、松蘑（松茸）粉、松露（块菌）粉、茶树菇粉、榛蘑粉、灵芝粉中的一种或几种）、药食同源植物粉【桑叶粉、玉竹粉、葛根粉、茯苓粉、菊花粉（杭白菊、亳菊、怀菊、亳菊中的一种）、铁皮石斛粉、决明子粉、胖大海粉、菊苣粉、藿香粉、西洋参粉、黄芪粉、陈皮粉、龙眼粉、百合粉、黄精粉、蒲公英粉、天麻粉、荷叶粉、金银花粉、甘草粉、罗汉果粉、白果粉、乌梅粉、麦芽粉、紫苏粉、酸枣仁粉、薄荷粉、枸杞粉、黑枸杞粉、莲子粉、栀子粉、淡竹叶粉、芡实粉、铁棍山药粉、党参粉、牛蒡根粉、天冬粉中的一种或几种】、藻类制品（海苔粉、海带粉、紫菜粉、裙带菜粉、钝顶螺旋藻粉中的一种或几种）、菊粉、魔芋粉、（五年以下人工种植）人参粉、库拉索芦荟粉、辣木叶粉、重瓣红玫瑰粉、绿茶粉、白茶粉、红茶粉、乌龙茶粉、黄茶粉、黑茶粉、杜仲叶粉、杜仲雄花粉牛肉粉、牛骨粉、猪肝粉、桂花粉、茉莉花粉、亚麻籽粉、食叶草粉、圆苞车前子壳粉中的一种或几种，再添加营养强化剂【碳酸钙、葡萄糖酸亚铁、葡萄糖酸锌、亚硒酸钠中的一种或几种】、食用盐、碳酸钠、黄原胶、褐藻酸钠、大豆油、棕榈油、红冰糖、白冰糖、栀子黄中的一种或几种，经加生活饮用水和面、压延、成型、干燥、整形、包装等工艺加工而成的非即食花色挂面。

产品根据辅料不同分为：挂面、碱水挂面（热干面）、花色挂面。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 鸡全蛋粉、蛋清粉、鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.3 谷物杂粮粉、小麦胚芽粉、黑小麦粉、大米粉、糙米粉、糯米粉、全麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 大麦苗粉、果蔬粉、药食同源植物粉、（五年以下人工种植）人参粉、重瓣红玫瑰粉、杜仲叶粉、杜仲雄花粉、绿茶粉、白茶粉、红茶粉、乌龙茶粉、黄茶粉、黑茶粉、桂花粉、茉莉花粉、亚麻籽粉、食叶草粉、圆苞车前子壳粉应符合 GB/T 29602 和 GB 7101 的规定。
- 2.1.5 坚果籽类制品应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 食用菌粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.7 藻类制品应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.8 菊粉应符合 GB/T 41377 的规定。
- 2.1.9 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.10 库拉索芦荟粉应符合 QB/T 2489 的规定。
- 2.1.11 辣木叶粉应符合 NY/T 3604 的规定。
- 2.1.12 牛肉粉、牛骨粉、猪肝粉应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.13 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.14 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.15 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.16 葡萄糖酸亚铁应符合 GB 1903.10 的规定。
- 2.1.17 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.18 亚硒酸钠应符合 GB 1903.9 的规定。
- 2.1.19 褐藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.20 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.21 大豆油、棕榈油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.22 白冰糖、红冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.23 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.24 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、干燥固态	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,按照食用方法品熟制后品其口感。
色泽	具有本品应有的色泽,色泽均一	
气味	具有本品应有的气味,无异味	
口感	煮熟后口感不粘,不牙碜,具有本品特有滋味	
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	碱水挂面、花色挂面	
水分, %	≤	14.5		GB 5009.3
酸度, mL/10g	≤	4.0		GB 5009.239
自然断条率, %	≤	5.0	8.0	GB/T 40636
熟断条率, %	≤	5.0	8.0	
烹调损失率, %	≤	10.0	15.0	
铅 ^a (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.18		GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0		GB 5009.22
展青霉素 ^a , μg/kg	≤	20		GB 5009.185
栀子黄 ^b , g/kg	≤	0.3		GB 5009.149
钙 ^c , mg/kg		1600~3200		GB 5009.92
铁 ^c , mg/kg		14~26		GB 5009.90
锌 ^c , mg/kg		10~40		GB 5009.14
硒 ^c , μg/kg		140~280		GB 5009.93
注 1: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;				
注 2: a 指标仅适用于添加山楂粉、苹果粉的花色挂面; b 指标仅适用于添加栀子黄的碱水挂面或花色挂面;				
c 指标仅适用于添加该营养强化剂的花色挂面。				

2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 食品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；食药物质和新食品原料的使用应符合相关公告的规定；营养强化剂的使用应符合 GB 14880 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。

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。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于挂面、碱水挂面（热干面挂面）、花色挂面。

挂面是以小麦粉为主要原料，辅以或不辅以食用盐、碳酸钠中的一种或两种，经加生活饮用水和面、压延、成型、干燥、整形、包装等工艺加工而成的非即食挂面。

碱水挂面（热干面挂面）是以小麦粉为主要原料，辅以或不辅以食用盐、栀子黄中的一种或两种，添加碳酸钠、加生活饮用水，经和面、压延、成型、干燥、整形、包装等工艺加工而成的非即食碱水挂面。

花色挂面是以小麦粉为主要原料，辅以鸡全蛋粉、蛋清粉、鸡蛋（去壳）、谷物杂粮粉（荞麦粉、玉米粉、黄豆粉、紫薯粉、绿豆粉、黑米粉、紫米粉、小米粉、青稞粉、燕麦粉、藜麦粉、高粱粉、红豆粉、红米粉、绿麦粉、大黄米粉、鹰嘴豆粉、薏米粉、豌豆粉、白扁豆粉、红扁豆粉、赤小豆粉、黑豆粉、蚕豆粉、青豆粉、芸豆粉、红薯粉、豇豆粉中的一种或几种）、小麦胚芽粉、黑小麦粉、大米粉、糙米粉、糯米粉、全麦粉、大麦苗粉、果蔬粉（香蕉粉、番茄粉、芹菜粉、胡萝卜粉、菠菜粉、红枣粉、草莓粉、火龙果粉、山药粉、南瓜粉、黄秋葵粉、芥菜粉、苦瓜粉、苹果粉、山楂粉、蓝莓粉、樱桃粉、沙棘粉、淮山药粉、莲藕粉、土豆粉、竹笋粉、香椿叶粉、香菜粉、紫甘蓝粉、洋葱粉、辣椒粉、芒果粉、樱桃粉、哈密瓜粉、芋头粉、木瓜粉、芝麻叶粉、椰子粉、红花苗粉、枇杷粉、葡萄干粉、韭菜粉、橙子粉、金瓜粉、西柚粉、甜菜根粉、菠萝蜜粉、刺梨粉、菠萝粉、猕猴桃粉、水蜜桃粉、牛油果粉、甜椒粉、葱粉、姜粉、大蒜粉、西兰花粉、芦笋粉、桑葚粉中的一种或几种）、坚果籽类制品（核桃粉、板栗粉、杏仁粉、葵花籽粉、芝麻、黑芝麻、腰果粉、南瓜籽中的一种或几种）、食用菌粉（香菇粉、黑木耳粉、猴头菇粉、草菇粉、银耳粉、蛹虫草粉、金针菇粉、平菇粉、鸡腿菇粉、姬松茸粉、花菇粉、杏鲍菇粉、双孢菇粉、滑菇粉、榆黄菇粉、红平菇粉、白灵菇粉、松蘑（松茸）粉、松露（块菌）粉、茶树菇粉、榛蘑粉、灵芝粉中的一种或几种）、药食同源植物粉【桑叶粉、玉竹粉、葛根粉、茯苓粉、菊花粉（杭白菊、亳菊、怀菊、亳菊中的一种）、铁皮石斛粉、决明子粉、胖大海粉、菊苣粉、藿香粉、西洋参粉、黄芪粉、陈皮粉、龙眼粉、百合粉、黄精粉、蒲公英粉、天麻粉、荷叶粉、金银花粉、甘草粉、罗汉果粉、白果粉、乌梅粉、麦芽粉、紫苏粉、酸枣仁粉、薄荷粉、枸杞粉、黑枸杞粉、莲子粉、栀子粉、淡竹叶粉、芡实粉、铁棍山药粉、党参粉、牛蒡根粉、天冬粉中的一种或几种】、藻类制品（海苔粉、海带粉、紫菜粉、裙带菜粉、钝顶螺旋藻粉中的一种或几种）、菊粉、魔芋粉、（五年以下人工种植）人参粉、库拉索芦荟粉、辣木叶粉、重瓣红玫瑰粉、绿茶粉、白茶粉、红茶粉、乌龙茶粉、黄茶粉、黑茶粉、杜仲叶粉、杜仲雄花粉牛肉粉、牛骨粉、猪肝粉、桂花粉、茉莉花粉、亚麻籽粉、食叶草粉、圆苞车前子壳粉中的一种或几种，再添加营养强化剂【碳酸钙、葡萄糖酸亚铁、葡萄糖酸锌、亚硒酸钠中的一种或几种】、食用盐、碳酸钠、黄原胶、褐藻酸钠、大豆油、棕榈油、红冰糖、白冰糖、栀子黄中的一种或几种，经加生活饮用水和面、压延、成型、干燥、整形、包装等工艺加工而成的非即食花色挂面。

产品根据辅料不同分为：挂面、碱水挂面（热干面）、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。

本标准中铅严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

平舆县正开食品有限公司

H N

Q B