



412973S-2025



郑州众天面业有限公司企业标准

Q/ZZM 0002S-2025

挂面及花色挂面

2025-09-30 发布

2025-09-30 实施

郑州众天面业有限公司 发布

前 言

本标准由河南众天面业有限公司提出并起草。

本标准起草人：柳广现。

本标准替代 Q/ZZM 0002S-2021。

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、杂粮挂面的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于挂面、花色挂面。

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、碳酸钠中的一种或两种，经调粉、和面、熟化、压延、切条、干燥、截断、包装加工而成。

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、碳酸钠中的一种或两种，添加粮谷粉[青稞粉、大麦粉、燕麦粉、黑麦粉、荞麦粉、苦荞粉、莜麦粉、玉米粉、薏米粉、藜麦粉、高粱粉、黄豆粉、黑豆粉、绿豆粉、红豆粉、豌豆粉、鹰嘴豆粉、芸豆粉、豇豆粉、白扁豆粉中的一种或几种]、花生粉、芝麻粉、奇亚籽粉、核桃粉、莲子粉、板栗粉、芡实粉、魔芋粉、谷朊粉、菊粉、菌菇粉[香菇粉、猴头菇粉、平菇粉、金针菇粉、杏鲍菇粉、海鲜菇粉、竹荪(竹笙)粉、茶树菇粉、白牛肝菌粉、羊肚菌粉、姬松茸粉、双孢蘑菇粉、牛排菌粉、金针菇粉、滑菇粉、榆黄菇粉、杏鲍菇粉、白灵菇粉、平菇粉、灰树花粉、黑木耳粉、银耳粉、茯苓粉中的一种或几种]、食用淀粉[木薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、绿豆淀粉中的一种或几种]、果蔬[红薯、紫薯、芋头、山药、胡萝卜、菠菜、南瓜、苦瓜、牛蒡根、芹菜、番茄、黄秋葵、西兰花、紫甘蓝、韭菜、芝麻叶、芦笋、荠菜、竹笋、莲菜、火龙果、金瓜、草莓粉、椰子、猕猴桃、蓝莓、山楂、木瓜、树莓、苹果、金银花、大麦苗、小麦苗、玉米须、红枣中的一种或几种]的粉或汁(浆)、蛋液或粉(鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋、鸵鸟蛋中的一种或几种)、咸蛋粉、蛋黄粉、蛋白粉、全蛋粉、墨鱼粉、莱茵衣藻、螺旋藻(钝顶螺旋藻或极大螺旋藻)粉、怀菊花粉、丹凤牡丹花粉、重瓣红玫瑰粉、人参粉(5年及5年以下人工种植)、栀子粉、葛根粉、桑叶粉或汁、淡竹叶粉、荷叶粉、莱菔子粉、蒲公英粉、黄精粉、蛹虫草粉、决明子粉、鸡内金粉、阿胶粉、铁皮石斛粉、灵芝粉、党参粉、杜仲叶粉、香榧粉、天麻粉、山茱萸粉、地黄(怀地黄)(打浆)或粉、小麦胚芽粉、茶叶浓缩汁(浆)或提取物或粉、抹茶、抗性糊精、水苏糖、低聚甘露糖、壳寡糖、低聚果糖、低聚木糖中的一种或几种，添加或不添加食品添加剂(黄原胶、海藻酸钠、卡拉胶、沙蒿胶中的一种或几种)、食品营养强化剂[钙(乳酸钙或碳酸钙)、铁(焦磷酸铁)、锌(葡萄糖酸锌)、维生素B₁(盐酸硫胺素)、维生素B₂(核黄素)、硒(富硒酵母、硒化卡拉胶、富硒食用菌粉、硒蛋白、L-硒-甲基硒代半胱氨酸、硒酸钠或亚硒酸钠)中的一种或几种]，经加水和面、熟化、压延、切条、烘干、切断、包装而成。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 粮谷粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

- 2.1.5 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.6 花生粉、芝麻粉、奇亚籽粉、核桃粉、圆苞车前子壳粉、莲子粉、板栗粉、芡实粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.7 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.8 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.9 菊粉应符合原卫生部公告（2009 年第 5 号）的规定。
- 2.1.10 菌菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.11 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.12 果蔬粉应符合 NT/T 1884 的规定。
- 2.1.13 果蔬汁（浆）、桑叶汁应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.14 蛋液或粉、咸蛋粉、蛋黄粉、蛋白粉、全蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.15 墨鱼粉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.16 莱茵衣藻、螺旋藻（钝顶螺旋藻或极大螺旋藻）粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.17 怀菊花粉 GB/T 20353 的规定。
- 2.1.18 丹凤牡丹花粉、重瓣红玫瑰粉、人参粉（5 年及 5 年以下人工种植）、蛹虫草粉应符合清洁、卫生、无污染，并符合国家相关公告的规定。
- 2.1.19 栀子粉、苦荞粉、茯苓粉、桑叶粉、淡竹叶粉、荷叶粉、莱菔子粉、蒲公英粉、黄精粉、决明子粉、鸡内金粉、阿胶粉、铁皮石斛粉、灵芝粉、党参粉、杜仲叶粉、香榧粉、天麻粉、地黄（怀地黄）粉、山茱萸粉、鱼腥草粉、芦根粉、西洋参粉、桔梗粉、砂仁粉、陈皮粉、玉竹粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.20 地黄（怀地黄）应符合国家卫健委 2024 年 第 4 号公告的规定。
- 2.1.21 小麦胚芽粉应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.22 茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.23 茶叶浓缩汁（浆）应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.24 茶叶提取物应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.25 抹茶应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.26 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.27 抗性糊精应符合原卫生部公告（2012 年第 16 号）的规定。
- 2.1.28 水苏糖应符合原卫生部公告（2010 年第 17 号）的规定。
- 2.1.29 低聚甘露糖应符合原卫计委公告（2013 年第 10 号）的规定。
- 2.1.30 壳寡糖应符合原卫计委公告（2014 年第 6 号）的规定。
- 2.1.31 低聚果糖应符合 GB 1903.40 的规定。
- 2.1.32 低聚木糖应符合 QB/T 2984 的规定。

- 2.1.33黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.34海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.35卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.36沙蒿胶应符合 GB 1886.70 的规定。
- 2.1.37乳酸钙应符合 GB 1886.21 的规定。
- 2.1.38碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.39焦磷酸铁应符合 GB 1903.16 的规定。
- 2.1.40葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.41维生素 B₁(盐酸硫胺素)应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.42维生素 B₂(核黄素)应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.43富硒酵母应符合 GB 1903.21 的规定。
- 2.1.44硒化卡拉胶应符合 GB 1903.23 的规定。
- 2.1.45富硒食用菌粉应符合 GB 1903.22 的规定。
- 2.1.46硒蛋白应符合 GB 1903.28 的规定。
- 2.1.47L-硒-甲基硒代半胱氨酸应符合 GB 1903.12 的规定。
- 2.1.48硒酸钠应符合 GB 1903.56 的规定。
- 2.1.49亚硒酸钠应符合 GB 1903.9 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	具有产品应有的性状	取适量样品置于一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，煮熟后，以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味，煮熟后口感不粘，不牙碜	
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
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 5.0 (仅适用于添加食用盐的产品)	GB 5009.44
^a 酸度, mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12

自然断条率, %	≤	5.0 (普通挂面) 10.0 (其它挂面)	GB/T 40636
熟断条率, %	≤	5.0 (普通挂面) 10.0 (其它挂面)	GB/T 40636
烹调损失率, %	≤	10.0 (普通挂面) 15.0 (其它挂面)	GB/T 40636
注1: a不适用于使用酸性配料, 如番茄、苹果等制品的产品;			
注2: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

2.4 食品营养强化剂的使用量

食品营养强化剂的使用量应符合表 3 的规定。

表 3 食品营养强化剂的使用量

项 目	指 标	检验方法
钙 ^a , mg/kg	1600~3200	GB 5009.92
铁 ^a , mg/kg	14~26	GB 5009.90
锌 ^a , mg/kg	10~40	GB 5009.14
硒 ^a , μg/kg	140~280	GB 5009.93
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
a 仅限于添加相应营养强化剂的产品检测。		

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

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, 食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定; 营养强化剂的使用应符合GB 14880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、净含量及允许短缺量、水分、酸度(仅适用于有此项目的产品)的产品。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于挂面、花色挂面。

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、碳酸钠中的一种或两种，经调粉、和面、熟化、压延、切条、干燥、截断、包装加工而成。

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、碳酸钠中的一种或两种，添加粮谷粉[青稞粉、大麦粉、燕麦粉、黑麦粉、荞麦粉、苦荞粉、莜麦粉、玉米粉、薏米粉、藜麦粉、高粱粉、黄豆粉、黑豆粉、绿豆粉、红豆粉、豌豆粉、鹰嘴豆粉、芸豆粉、豇豆粉、白扁豆粉中的一种或几种]、花生粉、芝麻粉、奇亚籽粉、核桃粉、莲子粉、板栗粉、芡实粉、魔芋粉、谷朊粉、菊粉、菌菇粉[香菇粉、猴头菇粉、平菇粉、金针菇粉、杏鲍菇粉、海鲜菇粉、竹荪(竹笙)粉、茶树菇粉、白牛肝菌粉、羊肚菌粉、姬松茸粉、双孢蘑菇粉、牛排菌粉、金针菇粉、滑菇粉、榆黄菇粉、杏鲍菇粉、白灵菇粉、平菇粉、灰树花粉、黑木耳粉、银耳粉、茯苓粉中的一种或几种]、食用淀粉[木薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、绿豆淀粉中的一种或几种]、果蔬[红薯、紫薯、芋头、山药、胡萝卜、菠菜、南瓜、苦瓜、牛蒡根、芹菜、番茄、黄秋葵、西兰花、紫甘蓝、韭菜、芝麻叶、芦笋、荠菜、竹笋、莲菜、火龙果、金瓜、草莓粉、椰子、猕猴桃、蓝莓、山楂、木瓜、树莓、苹果、金银花、大麦苗、小麦苗、玉米须、红枣中的一种或几种]的粉或汁(浆)、蛋液或粉(鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋、鸵鸟蛋中的一种或几种)、咸蛋粉、蛋黄粉、蛋白粉、全蛋粉、墨鱼粉、莱茵衣藻、螺旋藻(钝顶螺旋藻或极大螺旋藻)粉、怀菊花粉、丹凤牡丹花粉、重瓣红玫瑰粉、人参粉(5年及5年以下人工种植)、栀子粉、葛根粉、桑叶粉或汁、淡竹叶粉、荷叶粉、莱菔子粉、蒲公英粉、黄精粉、蛹虫草粉、决明子粉、鸡内金粉、阿胶粉、铁皮石斛粉、灵芝粉、党参粉、杜仲叶粉、香榧粉、天麻粉、山茱萸粉、地黄(怀地黄)(打浆)或粉、小麦胚芽粉、茶叶浓缩汁(浆)或提取物或粉、抹茶、抗性糊精、水苏糖、低聚甘露糖、壳寡糖、低聚果糖、低聚木糖中的一种或几种，添加或不添加食品添加剂(黄原胶、海藻酸钠、卡拉胶、沙蒿胶中的一种或几种)、食品营养强化剂[钙(乳酸钙或碳酸钙)、铁(焦磷酸铁)、锌(葡萄糖酸锌)、维生素B₁(盐酸硫胺素)、维生素B₂(核黄素)、硒(富硒酵母、硒化卡拉胶、富硒食用菌粉、硒蛋白、L-硒-甲基硒代半胱氨酸、硒酸钠或亚硒酸钠)中的一种或几种]，经加水和面、熟化、压延、切条、烘干、切断、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，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定，根据国家卫健委《〈食品营养强化剂使用标准〉(GB14880-2012) 问答》中第十七条的问答解释，鉴于不同食品原料本底所含的各种营养素含量差异性较大，所以本标准中所强化的营养素在终产品中的实际含量可能高于 GB 14880 规定的营养强化剂的使用量。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。