



411150S-2026



河南永发食养食品有限公司企业标准

Q/HYS 0001S-2026

花色挂面

2026-04-30 发布

2026-04-30 实施

河南永发食养食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南永发食养食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：赵红伟。

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为主要原料，添加生产用水，添加或不添加食用盐、碳酸钠中的一种或两种，添加食用淀粉、谷朊粉、蛋制品（液蛋制品：全蛋液、蛋白液、蛋黄液；干蛋制品：全蛋粉、蛋黄粉、蛋白粉；冰蛋制品：冰全蛋、冰蛋黄、冰蛋白）、果蔬粉、食用菌粉（松露粉、茯苓粉、香菇粉、银耳粉、猴头菇粉中的一种或几种）、荞麦粉（甜荞麦粉或苦荞麦粉、黑苦荞粉）、青稞粉（黑青稞粉或白青稞粉）、黑麦粉、绿豆粉、玉米粉、桑叶粉、燕麦粉、藜麦粉、黑米粉、红豆粉、黑豆粉、黄豆粉、青豆粉、芸豆粉、鹰嘴豆粉、紫米粉、红米粉、薏米粉、小麦苗粉、糙米粉、高粱粉、百合粉、大米粉、小米粉、坚果籽类粉【白芝麻粉、黑芝麻粉、核桃粉、红皮花生粉中的一种或多种】、抹茶粉、韭菜籽粉、红糖、魔芋粉、茉莉粉、党参粉、肉苁蓉（荒漠）粉、铁皮石斛、西洋参粉、黄芪粉、灵芝粉、山茱萸粉、天麻粉、杜仲叶粉、地黄粉、麦冬粉、天冬粉、化橘红粉、食叶草粉、玉米须粉、人参（人工种植5年及5年以下）、蛹虫草粉、山药粉、黄精粉、芡实粉、白扁豆粉、莲子粉、橘子皮粉、酸枣仁粉、百合粉、马齿苋粉、蒲公英粉、菊花（杭白菊或其胎菊、贡菊、亳菊、怀菊、滁菊中的一种或几种）粉、金银花粉、决明子粉、藿香粉、甘草粉、麦芽粉、紫苏粉、砂仁粉、玉竹粉、桔梗粉、牛蒡根粉、鱼腥草粉、淡竹叶粉、佛手粉、香橼粉、鸡内金粉、莱菔子粉、槐米粉、杏仁粉、火麻仁粉、郁李仁粉、覆盆子粉、芦根粉、淡豆豉粉、莲子粉、桂圆粉、枸杞粉、红枣粉、黑枸杞粉、山楂粉、葛根粉、荷叶粉、罗汉果粉中的一种或几种，经配料、和面、熟化（醒面）、压延、切条、干燥、包装等工序加工而成的非即食花色挂面。

根据原料不同分为不同种类。

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 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.7 蛋制品应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.8 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.9 食用菌粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.10 荞麦粉（甜荞麦粉或苦荞麦粉、黑苦荞粉）、青稞粉（黑青稞粉或白青稞粉）、黑麦粉、绿豆粉、玉米粉、桑叶粉、燕麦粉、藜麦粉、黑米粉、红豆粉、黑豆粉、黄豆粉、青豆粉、芸豆粉、鹰嘴

豆粉、紫米粉、红米粉、薏米粉、小麦苗粉、糙米粉、高粱粉、大米粉、小米粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.11 坚果籽类粉应符合 GB 19300 的规定。

2.1.12 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。

2.1.13 韭菜籽粉应符合 GB 31644 的规定。

2.1.14 红糖应符合 GB/T 35885 的规定。

2.1.15 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.16 茉莉粉应符合 GB/T 22292 的规定。

2.1.17 党参粉、肉苁蓉（荒漠）粉、铁皮石斛、西洋参粉、黄芪粉、灵芝粉、山茱萸粉、天麻粉、杜仲叶粉应符合卫健委 2023 年第 9 号公告的规定。

2.1.18 地黄粉、麦冬粉、天冬粉、化橘红粉应符合卫健委 2024 年第 4 号公告的规定。

2.1.19 食叶草粉应符合卫健委 2021 年第 9 号公告的规定。

2.1.20 玉米须粉应符合卫监督函（2012）306 号的规定。

2.1.21 人参（人工种植 5 年及 5 年以下）应符合原卫生部 2012 年第 17 号公告的规定。

2.1.22 蛹虫草粉应符合卫生部关于批准蛹虫草为新资源食品的公告[2009]3 号的规定。

2.1.23 山药粉、黄精粉、芡实粉、白扁豆粉、莲子粉、橘子皮粉、酸枣仁粉、百合粉、马齿苋粉、蒲公英粉、菊花（杭白菊或其胎菊、贡菊、亳菊、怀菊、滁菊中的一种或几种）粉、金银花粉、决明子粉、藿香粉、甘草粉、麦芽粉、紫苏粉、砂仁粉、玉竹粉、桔梗粉、牛蒡根粉、鱼腥草粉、淡竹叶粉、佛手粉、香橼粉、鸡内金粉、莱菔子粉、槐米粉、杏仁粉、火麻仁粉、郁李仁粉、覆盆子粉、芦根粉、淡豆豉粉、莲子粉、桂圆粉、枸杞粉、红枣粉、黑枸杞粉、山楂粉、葛根粉、荷叶粉、罗汉果粉应符合《中华人民共和国药典》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	具有该产品应有的色泽	取100g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
性状	条状	
气、滋味	具有产品应有的气味、滋味，无发霉、变质等异味	
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
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤	6.0	GB 5009.44
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
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
展青霉素 ^a , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; a 仅适用于添加山楂及其制品、苹果及其制品的检验。			

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。

3 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、水分含量、酸度、自然断条率、熟断条率、烹调损失率。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加生产用水，添加或不添加食用盐、碳酸钠中的一种或两种，添加食用淀粉、谷朊粉、蛋制品（液蛋制品：全蛋液、蛋白液、蛋黄液；干蛋制品：全蛋粉、蛋黄粉、蛋白粉；冰蛋制品：冰全蛋、冰蛋黄、冰蛋白）、果蔬粉、食用菌粉（松露粉、茯苓粉、香菇粉、银耳粉、猴头菇粉中的一种或几种）、荞麦粉（甜荞麦粉或苦荞麦粉、黑苦荞粉）、青稞粉（黑青稞粉或白青稞粉）、黑麦粉、绿豆粉、玉米粉、桑叶粉、燕麦粉、藜麦粉、黑米粉、红豆粉、黑豆粉、黄豆粉、青豆粉、芸豆粉、鹰嘴豆粉、紫米粉、红米粉、薏米粉、小麦苗粉、糙米粉、高粱粉、百合粉、大米粉、小米粉、坚果籽类粉【白芝麻粉、黑芝麻粉、核桃粉、红皮花生粉中的一种或多种】、抹茶粉、韭菜籽粉、红糖、魔芋粉、茉莉粉、党参粉、肉苁蓉（荒漠）粉、铁皮石斛、西洋参粉、黄芪粉、灵芝粉、山茱萸粉、天麻粉、杜仲叶粉、地黄粉、麦冬粉、天冬粉、化橘红粉、食叶草粉、玉米须粉、人参（人工种植5年及5年以下）、蛹虫草粉、山药粉、黄精粉、芡实粉、白扁豆粉、莲子粉、橘子皮粉、酸枣仁粉、百合粉、马齿苋粉、蒲公英粉、菊花（杭白菊或其胎菊、贡菊、亳菊、怀菊、滁菊中的一种或几种）粉、金银花粉、决明子粉、藿香粉、甘草粉、麦芽粉、紫苏粉、砂仁粉、玉竹粉、桔梗粉、牛蒡根粉、鱼腥草粉、淡竹叶粉、佛手粉、香橼粉、鸡内金粉、莱菔子粉、槐米粉、杏仁粉、火麻仁粉、郁李仁粉、覆盆子粉、芦根粉、淡豆豉粉、莲子粉、桂圆粉、枸杞粉、红枣粉、黑枸杞粉、山楂粉、葛根粉、荷叶粉、罗汉果粉中的一种或几种，经配料、和面、熟化（醒面）、压延、切条、干燥、包装等工序加工而成的非即食花色挂面。

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，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南永发食养食品有限公司