



410831S-2026



伊川县玄山农产品加工店企业标准

Q/YXS 0001S-2026

# 花色挂面

2026-04-09 发布

2026-04-09 实施

伊川县玄山农产品加工店 发布

## 前 言

本标准由伊川县玄山农产品加工店提出并起草。

本标准起草人：魏建波。

H N

Q B

# 花色挂面

## 1 范围

本标准规定了花色挂面的要求、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、黑全麦粉中的一种或几种为主要原料，添加杂粮粉（大麦粉、绿小麦粉、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、白芸豆粉、燕麦粉、藜麦粉、苦荞粉中的一种或几种）、果蔬粉（果蔬粉（菠菜粉、芹菜粉、西兰花粉、番茄粉、南瓜粉、胡萝卜粉、红枣粉、火龙果粉、红心火龙果粉、紫甘蓝粉、甜菜根粉、莲藕粉、牛油果粉、梨粉、香蕉粉、葡萄粉、橙子粉、蓝莓粉、苹果粉、山楂粉、枇杷果粉、树莓粉、水蜜桃粉、百香果粉、草莓粉、蔓越莓粉、黄瓜粉、冬瓜粉、莴笋粉、竹笋粉、樱桃粉、哈密瓜粉、青椒粉、芥菜粉、菠萝粉、桃粉、杏粉、椰子粉、黄秋葵粉、菊苣粉、马齿苋粉、莲菜粉中的一种或几种）、果蔬汁（胡萝卜、菠菜、火龙果、西红柿、南瓜、紫薯、芹菜、甘蓝经清洗、粉碎、榨汁）、食用菌粉（双孢蘑菇粉、姬松茸粉、木耳粉、白牛肝菌粉、竹荪粉、鸡腿菇粉、牛排菌粉、金针菇粉、猴头蘑粉、元蘑粉、花脸蘑粉、真姬菇粉、羊肚菌粉、滑菇粉、榆黄菇粉、姬菇粉、鲍鱼菇粉、红平菇粉、杏鲍菇粉、白灵菇粉、平菇粉、凤尾菇粉、绣球菌粉、大球盖菇粉、松茸粉、块菌粉、草菇粉、银耳粉、香菇粉、茶树菇粉、榛蘑粉、花菇粉中的一种或几种）、坚果籽类制品（黑芝麻粉、白芝麻粉、花生粉、奇亚籽粉、核桃粉、紫苏籽粉、栗子粉中的一种或几种）、麦芽粉、陈皮粉、山药粉、甘草粉、枸杞粉、茯苓粉、莲子粉、百合粉、昆布粉、黄精粉、沙棘粉、砂仁粉、莱菔子粉、怀菊花粉、桑叶粉、玉竹粉、芡实粉、莲子粉、白扁豆粉、桂圆粉、白芷粉、灵芝粉、牛蒡根粉、杜仲叶粉、人参粉（人工种植五年以下）、党参粉、黄芪粉、西洋参粉、山茱萸粉、蒲公英粉、槐花粉、辣木叶粉、重瓣红玫瑰粉、丹凤牡丹花粉、葛根粉、极大螺旋藻粉、天贝粉、玛咖粉、魔芋粉、谷朊粉、鸡蛋全粉、鸡蛋黄粉中的一种或几种，再添加食用盐、碳酸钠中的一种或两种，经加入生活饮用水和面、熟化、成型、烘干、包装制成的非即食花色挂面。

按照原辅料配方不同分为：鸡蛋挂面、玉米挂面、荞麦挂面、黑豆挂面、红豆挂面、高粱挂面、绿豆挂面、黄豆挂面、红薯挂面、紫薯挂面、小米挂面、南瓜挂面、胡萝卜挂面、菠菜挂面、番茄挂面、芹菜挂面、莲菜挂面、红枣挂面、香菇挂面、鸡腿菇挂面、杏鲍菇挂面、金针菇挂面、蔬菜复合挂面、菌类复合挂面、杂粮复合挂面。

## 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 的要求。
- 2.1.2 全麦粉、黑小麦粉、黑全麦粉、杂粮粉应符合 GB 2715 的要求。
- 2.1.3 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.4 食用菌粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.5 坚果籽类制品应符合 GB 19300 的规定。

2.1.6 麦芽粉、陈皮粉、山药粉、甘草粉、枸杞粉、茯苓粉、莲子粉、百合粉、昆布粉、黄精粉、沙棘粉、砂仁粉、莱菔子粉、怀菊花粉、桑叶粉、玉竹粉、芡实粉、莲子粉、白扁豆粉、桂圆粉、白芷粉、灵芝粉、牛蒡粉、杜仲叶粉、人参粉（人工种植五年以下）、党参粉、黄芪粉、西洋参粉、山茱萸粉、蒲公英粉、葛根粉、槐花粉、辣木叶粉、重瓣红玫瑰粉、丹凤牡丹花粉应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.7 极大螺旋藻粉应符合 GB/T 16919 的规定。

2.1.8 天贝粉应符合 GB 2712 的规定。

2.1.9 玛咖粉应符合原卫生部公告(2011 年第 13 号) 的规定。

2.1.10 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.11 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.12 鸡蛋全粉、鸡蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.13 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.14 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的要求。

2.1.15 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的要求。

2.1.16 胡萝卜、菠菜、火龙果、西红柿、南瓜、紫薯、芹菜、紫甘蓝应干净卫生并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 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	均匀一致	
气、滋 味	具有本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, %	≤ 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

总砷(以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.15	GB 5009.12
黄曲霉毒素B1, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
展青霉素 <sup>a</sup> , μg/kg	≤	20.0	GB 5009.185
注: *该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
a 仅适用于添加山楂粉和苹果粉产品的检测。			

## 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 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。

## 2.6 其他要求

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; 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、自然断条率、熟断条率。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以小麦粉、全麦粉、黑小麦粉、黑全麦粉中的一种或几种为主要原料，添加杂粮粉（大麦粉、绿小麦粉、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、白芸豆粉、燕麦粉、藜麦粉、苦荞粉中的一种或几种）、果蔬粉（果蔬粉（菠菜粉、芹菜粉、西兰花粉、番茄粉、南瓜粉、胡萝卜粉、红枣粉、火龙果粉、红心火龙果粉、紫甘蓝粉、甜菜根粉、莲藕粉、牛油果粉、梨粉、香蕉粉、葡萄粉、橙子粉、蓝莓粉、苹果粉、山楂粉、枇杷果粉、树莓粉、水蜜桃粉、百香果粉、草莓粉、蔓越莓粉、黄瓜粉、冬瓜粉、莴笋粉、竹笋粉、樱桃粉、哈密瓜粉、青椒粉、荠菜粉、菠萝粉、桃粉、杏粉、椰子粉、黄秋葵粉、菊苣粉、马齿苋粉、蓬菜粉中的一种或几种）、果蔬汁（胡萝卜、菠菜、火龙果、西红柿、南瓜、紫薯、芹菜、甘蓝经清洗、粉碎、榨汁）、食用菌粉（双孢蘑菇粉、姬松茸粉、木耳粉、白牛肝菌粉、竹荪粉、鸡腿菇粉、牛排菌粉、金针菇粉、猴头蘑粉、元蘑粉、花脸蘑粉、真姬菇粉、羊肚菌粉、滑菇粉、榆黄菇粉、姬菇粉、鲍鱼菇粉、红平菇粉、杏鲍菇粉、白灵菇粉、平菇粉、凤尾菇粉、绣球菌粉、大球盖菇粉、松茸粉、块菌粉、草菇粉、银耳粉、香菇粉、茶树菇粉、榛蘑粉、花菇粉中的一种或几种）、坚果籽类制品（黑芝麻粉、白芝麻粉、花生粉、奇亚籽粉、核桃粉、紫苏籽粉、栗子粉中的一种或几种）、麦芽粉、陈皮粉、山药粉、甘草粉、枸杞粉、茯苓粉、莲子粉、百合粉、昆布粉、黄精粉、沙棘粉、砂仁粉、莱菔子粉、怀菊花粉、桑叶粉、玉竹粉、芡实粉、莲子粉、白扁豆粉、桂圆粉、白芷粉、灵芝粉、牛蒡根粉、杜仲叶粉、人参粉（人工种植五年以下）、党参粉、黄芪粉、西洋参粉、山茱萸粉、蒲公英粉、槐花粉、辣木叶粉、重瓣红玫瑰粉、丹凤牡丹花粉、葛根粉、极大螺旋藻粉、天贝粉、玛咖粉、魔芋粉、谷朊粉、鸡蛋全粉、鸡蛋黄粉中的一种或几种，再添加食用盐、碳酸钠中的一种或两种，经加入生活饮用水和面、熟化、成型、烘干、包装制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，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。

伊川县玄山农产品加工店