



411363S-2026



汝州市兴华面粉厂企业标准

Q/RXH 0001S-2026

花色挂面

2026-05-27 发布

2026-05-27 实施

汝州市兴华面粉厂 发布

前 言

本标准由汝州市兴华面粉厂提出并起草。

本标准主要起草人：高敏。

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，加入生活饮用水，添加或不添加食用盐，添加鸡蛋（经清洗、打蛋）、鸡蛋粉、蛋黄粉、果蔬粉/浆/泥/汁、谷物杂粮粉、豆粉、食用菌粉（香菇、猴头菇、平菇、金针菇、杏鲍菇、红平菇、海鲜菇、竹荪、茶树菇、牛肝菌、羊肚菌、姬松茸、黑木耳、灵芝中的一种或几种）、坚果籽类粉、亚麻籽粉、怀菊花粉、丹凤牡丹花粉、重瓣红玫瑰粉、茉莉花粉、葛根粉、紫苏粉、酸枣仁粉、枸杞粉、黄精粉、茯苓粉、人参粉（人参人工种植5年及5年以下）、党参粉、肉苁蓉（荒漠）粉、铁皮石斛粉、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、葛根粉、桑叶粉、金银花粉、百合粉、玉竹粉、鸡内金粉中的一种或几种，添加或不添加食用淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、魔芋粉、碳酸钠、栀子黄中的一种或几种，经调粉、和面、熟化、压延、切条、干燥、截断、包装加工而成的花色挂面。

根据添加辅料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 小麦粉、黑小麦粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 鸡蛋、鸡蛋粉、蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.6 果蔬粉应符合清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.7 果蔬浆/汁应符合 GB/T 31121 的规定。

2.1.8 果泥应符合 QB/T 5915 的规定。

2.1.9 谷物杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.10 豆粉应符合 GB 2712 的规定。

2.1.11 小麦胚芽应符合 LS/T 3210 的规定。

2.1.12 食用菌粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.13 坚果籽类粉、亚麻籽粉应符合 GB 19300 的规定。

2.1.14 怀菊花粉、丹凤牡丹花粉、重瓣红玫瑰粉、茉莉花粉、紫苏粉、酸枣仁粉、枸杞粉、应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.15 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

2.1.16人参粉（人参人工种植5年及5年以下）应符合GB/T 29602的规定，其原料用人参应符合人参（人工种植5年及5年以下）应符合原卫生部公告（2012年第17号）的规定。

2.1.17党参粉、肉苁蓉（荒漠）粉、铁皮石斛粉、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、黄精粉、茯苓粉、桑叶粉、金银花粉、百合粉、玉竹粉、鸡内金粉应符合《中华人民共和国药典》的规定。

2.1.18葛根粉应符合GB/T 30637的规定。

2.1.19食用淀粉应符合GB 31637的规定。

2.1.20大豆蛋白粉应符合GB/T 22493和GB 20371的规定。

2.1.21谷朊粉应符合GB/T 21924的规定。

2.1.22魔芋粉应符合NY/T 494的规定。

2.1.23栀子黄应符合GB 7912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	取样品适量，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
色 泽	具有产品应有的色泽	
气 味	具有产品应有的气味，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, g/100g	≤ 14.5	GB 5009.3
酸度, mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
自然断条率, %	≤ 10.0	GB/T 40636
熟断条率, %	≤ 10.0	GB/T 40636
烹调损失率, %	≤ 15.0	GB/T 40636
铅*（以Pb计）, mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
栀子黄 ^a , g/kg	≤ 0.3	GB 5009.149
a 仅适用于使用该食品添加剂的产品； *铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		

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 生产加工过程卫生要求

生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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、自然断条率、熟断条率、烹调损失率。型式检验按国家相关规定执行。

H H N

Q B

编制说明

本标准适用于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，添加鸡蛋（经清洗、打蛋）、鸡蛋粉、蛋黄粉、果蔬粉/浆/泥/汁、谷物杂粮粉、豆粉、食用菌粉（香菇、猴头菇、平菇、金针菇、杏鲍菇、红平菇、海鲜菇、竹荪、茶树菇、牛肝菌、羊肚菌、姬松茸、黑木耳、灵芝中的一种或几种）、坚果籽类粉、亚麻籽粉、怀菊花粉、丹凤牡丹花粉、重瓣红玫瑰粉、茉莉花粉、葛根粉、紫苏粉、酸枣仁粉、枸杞粉、黄精粉、茯苓粉、人参粉（人参人工种植5年及5年以下）、党参粉、肉苁蓉（荒漠）粉、铁皮石斛粉、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、葛根粉、桑叶粉、金银花粉、百合粉、玉竹粉、鸡内金粉中的一种或几种，添加或不添加食用淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、魔芋粉、碳酸钠、栀子黄中的一种或几种，经调粉、和面、熟化、压延、切条、干燥、截断、包装加工而成的花色挂面。

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》的规定，制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

汝州市兴华面粉厂

QB