



411172S-2026



漯河润龙面业有限公司企业标准

Q/LHRL 0003S-2026

熟制挂面

2026-05-08 发布

2026-05-08 实施

漯河润龙面业有限公司 发布

前 言

本标准由漯河润龙面业有限公司提出并归口。

本标准起草单位：漯河润龙面业有限公司。

本标准主要起草人：龚建治、芮小改。

H N

Q B

熟制挂面

1 范围

本标准规定了熟制挂面的要求、分类、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加或不添加大麦粉、青稞粉、荞麦粉、小米粉、玉米粉、红薯粉、紫薯粉、燕麦粉、藜麦粉、大豆粉（黄豆、青豆、黑豆）、鹰嘴豆粉、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、紫甘蓝粉、莲藕粉、牛油果粉、黄瓜粉、冬瓜粉、莴笋粉、竹笋粉、青椒粉、荠菜粉、菠萝粉、椰子粉、黄秋葵粉、菊苣粉、马齿苋粉、莲菜粉中的一种或几种）、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）、黑芝麻粉、白芝麻粉、枸杞粉、谷朊粉、核桃粉、板栗粉、麦芽粉、花生蛋白粉、鸡蛋、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，经加水、和面、压片、熟化、切条、切断、悬挂风干、包装制成的可即食挂面。

按照原辅料配方不同分为不同风味的熟制挂面。

2 术语和定义

熟制挂面：以小麦粉为原料，添加或不添加杂粮粉、果蔬粉、食用菌粉、黑芝麻粉、白芝麻粉、枸杞粉、谷朊粉、核桃粉、板栗粉、麦芽粉、花生蛋白粉、鸡蛋、鸡蛋全粉、鸡蛋黄粉、食用盐、碳酸钠等辅料，经加水、和面、压片、熟化、切条、切断、悬挂风干等工序制成的可即食产品。

3 要求

3.1 原料要求

3.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的要求。

3.1.2 全麦粉应符合 LS/T 3244 的规定。

3.1.3 大麦粉应符合 NY/T 891 的规定。

3.1.4 青稞粉应符合 LS/T 3324 的规定。

3.1.5 荞麦粉应符合 GB/T 35028 的规定。

3.1.6 小米粉应符合 NY/T 893 的规定。

3.1.7 玉米粉 GB/T 10463 的规定。

3.1.8 红薯粉、紫薯粉应符合 NY/T 3611 的规定。

- 3.1.9 燕麦粉应符合 NY/T 892 的规定。
- 3.1.10 藜麦粉应符合 NY/T 4068 的规定。
- 3.1.11 黄豆、青豆、黑豆应符合 GB 1352 的规定。
- 3.1.12 鹰嘴豆粉应符合 LS/T 3325 的规定。
- 3.1.13 果蔬粉应符合 GH/T 1456 和 NY/T 1884 的规定。
- 3.1.14 食用菌粉应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.15 黑芝麻粉、白芝麻粉应符合 NY/T 1509 的规定。
- 3.1.16 枸杞粉应符合 NY/T 1051 的规定。
- 3.1.17 核桃粉、板栗粉应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.18 2 麦芽粉、枸杞粉、槐花粉、红玫瑰粉、丹凤牡丹花粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 3.1.19 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 3.1.20 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 3.1.21 鸡蛋、鸡蛋全粉、鸡蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 3.1.22 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.23 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的要求。
- 3.1.24 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的要求。

3.2 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	呈固态，外形整齐、粗细均匀一致	取适量试样置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下观察其色泽和性状。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有本品应有的色泽，且均匀，无明显色差	
气、滋味	具有本品应有的气味、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 理化指标

理化指标要求应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分, g/100g	≤ 14.0	GB 5009.3
酸度, °T	≤ 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	≤	0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
注：*该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

3.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3 中平板法
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
N 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。					

3.5 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。

3.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程应符合 GB 14881 的规定。

3.7 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。

4 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、菌落总数、大肠菌群。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，添加或不添加大麦粉、青稞粉、荞麦粉、小米粉、玉米粉、红薯粉、紫薯粉、燕麦粉、藜麦粉、大豆粉（黄豆、青豆、黑豆）、鹰嘴豆粉、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、紫甘蓝粉、莲藕粉、牛油果粉、黄瓜粉、冬瓜粉、莴笋粉、竹笋粉、青椒粉、荠菜粉、菠萝粉、椰子粉、黄秋葵粉、菊苣粉、马齿苋粉、莲菜粉中的一种或几种）、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）、黑芝麻粉、白芝麻粉、枸杞粉、谷朊粉、核桃粉、板栗粉、麦芽粉、花生蛋白粉、鸡蛋、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，经加水、和面、压片、熟化、切条、切断、悬挂风干、包装制成的可即食挂面。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，主要参照 GB/T 40636 《挂面》和 GB 17400 《食品安全国家标准 方便面》的要求制订本企业标准，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。

漯河润龙面业有限公司

QB