



411415S-2026



想念食品股份有限公司企业标准

Q/XNS 0001S-2026

# 挂面、花色挂面及杂粮面条

2026-06-02 发布

2026-06-02 实施

想念食品股份有限公司 发布

## 前 言

本标准由想念食品股份有限公司提出。

本标准起草单位：想念食品股份有限公司。

本标准主要起草人：孙君庚、余秀宏、孔令云、董金龙、王宝岭。

本标准同样适用的制造企业：霍尔果斯想念远航食品有限公司（地址：新疆伊犁州霍尔果斯中哈合作中心配套区首开区北京路 A3 号地块 3 号厂房）、镇平想念食品有限公司（地址：镇平县杨营镇玉漳大道与玉源南路交叉口东南角）。

本标准自发布实施之日起代替 Q/XNS 0001S-2025（备案号：413239S-2025 备案时间 2025-11-14）。

H N

Q B

# 挂面、花色挂面及杂粮面条

## 1 范围

本标准规定了挂面、花色挂面及杂粮面条的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于挂面、花色挂面、杂粮面条。

挂面：以小麦粉为主要原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠，经配料，加入生活饮用水和面、熟化、压片、切条、悬挂干燥等工序加工而成的产品。

花色挂面：以小麦粉、全麦粉、黑小麦粉、紫小麦粉、红小麦粉、绿小麦粉、褐小麦粉中的一种或几种为主要原料，添加玉米粉、食用淀粉、谷物杂粮(粉、磨浆)、荞麦粉、苦荞粉、甜荞麦粉、豆类(粉、磨浆)、魔芋粉、魔芋精粉、小米(粉碎)、红薯粉、紫薯粉、核桃粉、花生粉、黑芝麻粉、亚麻籽粉、大麦(青稞)粉、黑青稞粉、大麦苗粉(大麦若叶青汁粉)、小麦苗粉、高粱粉、燕麦粉、藜麦粉(黑藜麦粉、红藜麦粉、白藜麦粉)、黑小麦粉、紫小麦粉、红小麦粉、绿小麦粉、褐小麦粉、全麦粉、小麦胚粉(片)、谷朊粉、小麦麸粉(片)、燕麦麸粉、小麦膳食纤维粉、米胚膳食纤维粉、稻米胚芽粉、薏米粉(薏仁粉)、薏米(磨浆)、玄米粉(糙米粉)、粳米粉、紫米粉、黑米粉、红米粉、大豆(分离)蛋白粉、大豆膳食纤维粉、番茄原浆、南瓜(磨浆或打泥)、胡萝卜(磨浆或打泥)、羽衣甘蓝(打汁)、黄瓜(打汁或打泥)、山药(打汁或打泥)、鲜鸡蛋、鸡全蛋液、鸡蛋黄液、果蔬和果蔬粉【菠菜粉、紫甘蓝粉、南瓜粉、番茄粉、芹菜粉、胡萝卜粉、(红)甜菜粉、茄子粉、黄瓜粉、黄秋葵粉、芥菜粉、香椿嫩叶粉、结球甘蓝粉、羽衣甘蓝粉、西兰花粉、香菜粉、芋头粉、土豆粉、榴莲粉、柠檬粉、蔓越莓粉、西梅粉、火龙果粉、莲藕粉、苦瓜粉、沙棘粉或沙棘、香蕉粉、苹果粉、山楂粉、草莓粉、芒果粉、黄桃粉、菠萝粉、橙子粉、哈密瓜粉、蓝莓粉、樱桃粉、葡萄粉、猕猴桃粉、无花果粉、酸梅粉、红枣粉、枸杞粉、黑果枸杞粉、山药粉、平卧菊三七粉中的一种或几种】、食用菌粉【香菇粉、银耳粉、黑木耳粉、蛹虫草粉、猴头菇粉、草菇粉、鸡腿菇粉、花菇粉、金针菇粉、姬松茸粉、竹荪粉、羊肚菌粉、牛肝菌粉、黑松露粉中的一种或几种】、茶粉系列【红茶粉、绿茶粉、抹茶粉、乌龙茶粉、黑茶粉中的一种或几种】、玫瑰花(重瓣红玫瑰粉碎)、药食同源物质【玉竹(粉碎)、余甘子粉或余甘子、葛根粉或葛根、山楂或山楂粉、莲子粉或莲子、芡实粉、茯苓粉或茯苓、槐花粉、菊花粉(亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种)、桑叶或桑叶粉、桑叶提取物、龙眼肉(桂圆)(粉碎)、陈皮粉或陈皮、鸡内金(粉碎)、牡蛎(粉碎)、白扁豆粉、桑椹粉或桑椹、枸杞粉或枸杞、阿胶粉或阿胶(粉碎)、黄精粉或黄精、蒲公英(粉碎)、荷叶或荷叶粉、金银花(粉碎)、山药粉或山药、甘草粉或甘草、罗汉果(粉碎)、乌梅(粉碎)、佛手(粉碎)、麦芽(粉碎)、栀子(粉碎)、桔梗(粉碎)、紫苏粉或紫苏(粉碎)、紫苏籽粉或紫苏籽(粉碎)、酸枣仁(粉碎)、鲜芦根(打浆)、鱼腥草(粉碎)、薄荷(粉碎)、决明子(粉碎)、丁香(粉碎)、橘红(粉碎)、覆盆子(粉碎)、木瓜粉或木瓜(粉碎)、百合粉或百合、党参粉或党参、西洋参粉或西洋参(粉碎)、铁皮石斛粉或铁皮石斛(粉碎)、黄芪粉或黄芪、灵芝粉或灵芝、天麻粉或天麻(粉碎)、菊苣粉或菊苣中的一种或几种】、干蛋制品【鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉中的一种或几种】、圆苞车

前子壳（粉碎）、奇亚籽（粉碎）、藻类制品粉【裙带菜粉、海带粉、昆布粉、紫菜粉、海苔粉、食用螺旋藻粉（钝顶螺旋藻或极大螺旋藻）中的一种或几种】、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）（粉碎）、辣木叶（粉碎）、食叶草（粉碎）、黑枸杞粉或黑枸杞、抗性糊精、麦芽糊精、海藻糖、低聚果糖、低聚木糖、L-阿拉伯糖、墨鱼粉、玛咖粉、蛋白核小球藻、菊粉、食品营养强化剂【钙（来源：牛骨粉或柠檬酸钙或 L-乳酸钙或乳酸钙或碳酸钙）、铁（来源：焦磷酸铁或乳酸亚铁或硫酸亚铁）、锌（来源：乳酸锌或葡萄糖酸锌或氧化锌）、硒（来源：亚硒酸钠或富硒食用菌粉或硒蛋白）、维生素 B<sub>1</sub>（来源：盐酸硫胺素）、维生素 B<sub>2</sub>（来源：核黄素）、烟酸（来源：烟酸或烟酰胺）、L-赖氨酸（来源：L-盐酸赖氨酸）中的一种或几种】中的一种或几种（以上原料经处理或不处理），添加或不添加食用盐、碳酸钠，经配料、添加生活饮用水，和面、熟化、压片、切条、悬挂干燥等工序加工而成的产品。

杂粮面条：以大麦（青稞）粉、黑青稞粉、苦荞粉、荞麦粉、燕麦粉、藜麦粉（黑藜麦粉、红藜麦粉、白藜麦粉）中的一种或几种为主要原料，添加或不添加玉米粉、食用淀粉、谷物杂粮（粉、磨浆）、豆类（粉、磨浆）、鲜鸡蛋、鸡全蛋液、鸡蛋黄液、果蔬和果蔬粉【菠菜粉、紫甘蓝粉、南瓜粉、番茄粉、芹菜粉、胡萝卜粉、（红）甜菜粉、茄子粉、黄瓜粉、黄秋葵粉、芥菜粉、香椿嫩叶粉、结球甘蓝粉、羽衣甘蓝粉、西兰花粉、香菜粉、芋头粉、土豆粉、榴莲粉、柠檬粉、蔓越莓粉、西梅粉、火龙果粉、莲藕粉、苦瓜粉、沙棘粉或沙棘、香蕉粉、苹果粉、山楂粉、草莓粉、芒果粉、黄桃粉、菠萝粉、橙子粉、哈密瓜粉、蓝莓粉、樱桃粉、葡萄粉、猕猴桃粉、无花果粉、酸梅粉、红枣粉、枸杞粉、黑果枸杞粉、山药粉（淮山药粉、怀山药粉）中的一种或几种】、食用菌粉【香菇粉、银耳粉、黑木耳粉、蛹虫草粉、猴头菇粉、草菇粉、鸡腿菇粉、花菇粉、金针菇粉、姬松茸粉、竹荪粉、羊肚菌粉、牛肝菌粉、黑松露粉中的一种或几种】、茶粉系列【红茶粉、绿茶粉、抹茶粉、乌龙茶粉、黑茶中的一种或几种】、干蛋制品【鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉中的一种或几种】、药食同源物质【玉竹（粉碎）、余甘子粉或余甘子、葛根粉或葛根、山楂粉或山楂、莲子粉或莲子、芡实粉、茯苓粉或茯苓、山药粉或山药、陈皮粉或陈皮、贡菊粉、槐花粉、桑叶粉或桑叶、桑叶提取物、龙眼肉（桂圆）（粉碎）、百合粉或百合、鸡内金（粉碎）、牡蛎（粉碎）、白扁豆粉、桑椹粉或桑椹、枸杞粉或枸杞、阿胶粉或阿胶（粉碎）、黄精粉或黄精、蒲公英（粉碎）、荷叶粉或荷叶、金银花（粉碎）、甘草粉或甘草、罗汉果（粉碎）、乌梅（粉碎）、佛手（粉碎）、麦芽（粉碎）、栀子（粉碎）、桔梗（粉碎）、紫苏粉或紫苏（粉碎）、紫苏籽粉或紫苏籽（粉碎）、酸枣仁（粉碎）、鲜芦根（打浆）、鱼腥草（粉碎）、薄荷（粉碎）、决明子（粉碎）、丁香（粉碎）、橘红（粉碎）、覆盆子（粉碎）、木瓜粉或木瓜（粉碎）、党参粉或党参、西洋参粉或西洋参（粉碎）、铁皮石斛粉或铁皮石斛（粉碎）、黄芪粉或黄芪、灵芝粉或灵芝、天麻粉或天麻（粉碎）、菊苣粉或菊苣中的一种或几种】、植物饮料【低聚异麦芽糖、水、桑叶、黑枸杞、陈皮、菊苣、葛根、沙棘、余甘子、甘草、茯苓、玉竹、陈皮发酵浓缩液（本草饮品）、植物乳植杆菌 BXM2】、陈皮发酵浓缩液、植物乳植杆菌 BXM2、荞麦粉、苦荞粉、甜荞粉、魔芋粉、魔芋精粉、小米（粉碎）、红薯粉、辣木叶（挑选、粉碎）、核桃粉、花生粉、黑芝麻粉、亚麻籽粉、大麦（青稞）粉、黑青稞粉、大麦苗粉（大麦若叶青汁粉）、小麦苗粉、高粱粉、燕

麦粉、藜麦粉、小麦胚粉（片）、小麦麸粉（片）、燕麦麸粉、小麦膳食纤维粉、米胚膳食纤维粉、稻米胚芽粉、薏米粉（薏仁粉）、玄米粉（糙米粉）、粳米粉、紫米粉、黑米粉、大豆（分离）蛋白粉、大豆膳食纤维粉、紫薯粉、小麦粉、黑小麦粉、紫小麦粉、红小麦粉、绿小麦粉、褐小麦粉、全麦粉、谷朊粉、菊花粉（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、槐花粉、玫瑰花（重瓣红玫瑰粉碎）、藻类制品【裙带菜粉、海带粉、海苔粉、食用螺旋藻粉（钝顶螺旋藻或极大螺旋藻）】、黑枸杞粉或黑枸杞、菊粉、L-阿拉伯糖、麦芽糊精、木糖醇、低聚果糖、低聚木糖、低聚异麦芽糖、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）（粉碎）、食叶草（粉碎）、抗性糊精、海藻糖、墨鱼粉、玛咖粉、蛋白核小球藻中的一种或几种（以上原料经处理或不处理），添加或不添加食用盐、碳酸钠，经配料、添加生活饮用水，和面、熟化、压片、切条、悬挂干燥等工序加工而成的产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355、GB/T 8607 和 LS/T 3202 的规定。
- 2.1.2 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 柠檬酸钙应符合 GB 1903.14 的规定。
- 2.1.4 焦磷酸铁应符合 GB 1903.16 的规定。
- 2.1.5 乳酸锌应符合 GB 1903.11 的规定。
- 2.1.6 食用菌粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.7 荞麦粉、苦荞粉、甜荞麦粉应符合 GB/T 35028 的规定。
- 2.1.8 小米应符合 GB/T 11766 的规定。
- 2.1.9 高粱粉、薏米粉、藜麦粉、小麦麸粉（片）、燕麦麸粉、稻米胚芽粉、薏仁粉、玄米粉（糙米粉）、粳米粉、紫米粉、黑米粉应符合 LS/T 3302 的规定。
- 2.1.10 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.11 小麦胚粉（片）应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.12 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.13 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.14 干蛋制品应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.15 藻类制品应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.16 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.17 人参（人工种植 5 年及 5 年以下）应符合《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》（2012 年第 17 号）的规定。
- 2.1.18 L-阿拉伯糖应符合 QB/T 4321 的规定。
- 2.1.19 黑小麦粉、紫小麦粉、红小麦粉、绿小麦粉、褐小麦粉、薏米应符合 GB 2715 的规定。

- 2.1.20 食叶草应符合《关于食叶草等 15 种“三新食品”的公告》（2021 年第 9 号）的规定。
- 2.1.21 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.22 全麦粉应符合 LS/T 3244 的规定。
- 2.1.23 亚麻籽粉、核桃粉、花生粉、黑芝麻粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.24 大麦（青稞）粉应符合 NY/T 891 的规定。
- 2.1.25 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.26 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.27 紫薯粉、红薯粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.28 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.29 燕麦粉应符合 NY/T 892 的规定。
- 2.1.30 抗性糊精应符合 T/GDL 1 的规定。
- 2.1.31 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.32 乳酸亚铁应符合 GB 1903.47 的规定。
- 2.1.33 L-乳酸钙应符合 GB 25555 的规定。
- 2.1.34 牛骨粉应符合 GB 1903.19 的规定。
- 2.1.35 茶粉系列应符合 NY/T 2672 的规定
- 2.1.36 墨鱼粉应符合 GB 2733 和 GB 20941 的规定。
- 2.1.37 食用木薯淀粉应符合 NY/T 875 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.38 辣木叶、蛋白核小球藻应符合《关于批准蛋白核小球藻等 4 种新资源食品的公告》2012 年第 19 号的规定。
- 2.1.39 亚硒酸钠应符合 GB 1903.9 的规定。
- 2.1.40 大豆(分离)蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.41 米胚膳食纤维粉、小麦膳食纤维粉应符合 QB/T 5028 的规定。
- 2.1.42 维生素 B1 应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.43 维生素 B2 应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.44 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.45 烟酰胺应符合 GB 1903.45 的规定。
- 2.1.46 L-盐酸赖氨酸应符合 GB 1903.1 的规定。
- 2.1.47 氧化锌应符合 GB 1903.4 的规定。
- 2.1.48 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.49 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.50 硫酸亚铁应符合 GB 29211 的规定。

- 2.1.51 富硒食用菌粉应符合 GB 1903.22 的规定。
- 2.1.52 硒蛋白应符合 GB 1903.28 的规定。
- 2.1.53 乳酸钙应符合 GB 1886.21 的规定。
- 2.1.54 黑青稞粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.55 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.56 药食同源物质应符合《中华人民共和国药典》（2020 版）的规定。
- 2.1.57 玫瑰花（重瓣红玫瑰粉碎）应符合 NY/T 1506 的规定。
- 2.1.58 大麦苗粉（大麦若叶青汁粉）、小麦苗粉应卫生、无污染、无霉变，符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.59（食用）豌豆淀粉应符合 GB/T 38572 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.60 菊粉应符合原卫生部《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告》（2009 年第 5 号）的规定。
- 2.1.61 圆苞车前子壳、奇亚籽应符合《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.62 玛咖粉应符合《关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告》（2011 年 第 13 号）的规定。
- 2.1.63 南瓜、胡萝卜、羽衣甘蓝、黄瓜、山药、黑枸杞、果蔬应色泽正常，无病虫害，无腐烂、霉变，并符合 GB 2762 及 GB 2763 的规定。
- 2.1.64 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。
- 2.1.65 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.66 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.67 低聚木糖应符合 GB/T 35545 的规定。
- 2.1.68 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.69 植物乳植杆菌 BXM2 应符合 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.70 植物饮料、陈皮发酵浓缩液应符合 GB/T 31326 的规定。
- 2.1.71 沙棘应符合 GB/T 23234 的规定。
- 2.1.72 黑果枸杞应符合 NY/ 4343 的规定。
- 2.1.73 谷物杂粮粉、豆粉应符合 GB 2715 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	具有该产品应有的性状	取适量的样品，放入洁净的白糖瓷盘内，观察其性状、色泽，嗅其气味，然后用沸水煮熟，品尝
色泽	具有该产品应有的色泽	
杂质	无肉眼可见的外来异物	

气味	无酸味、霉味及其它异味	其口感，并检查有无外来杂质
口感	煮熟后不牙碜	

### 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
熟断条率, %	挂面 ≤	5.0	GB/T 40636 附录 C
	花色挂面、杂粮面条 ≤	8.0	
自然断条率, %	挂面 ≤	5.0	GB/T 40636 附录 B
	花色挂面、杂粮面条 ≤	10.0	
烹调损失率, %	挂面 ≤	10.0	GB/T 40636 附录 C
	花色挂面、杂粮面条 ≤	15.0	
水分, %	≤	14.5	GB 5009.3
酸度 <sup>a</sup> , mL/10g	≤	4.0	GB 5009.239
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.19	GB 5009.12

注: \*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 酸度指标不适用于添加苹果粉、山楂粉、番茄粉的产品检验。

### 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 (以 Ca 计) <sup>a</sup> , mg/kg	1600~3200	GB 5009.92
铁 (以 Fe 计) <sup>a</sup> , mg/kg	14~26	GB 5009.90
锌 (以 Zn 计) <sup>a</sup> , mg/kg	10~40	GB 5009.14
硒 (以 Se 计) <sup>a</sup> , μg/kg	140~280	GB 5009.93
维生素 B <sub>1</sub> <sup>a</sup> , mg/kg	3~5	GB 5009.84
维生素 B <sub>2</sub> <sup>a</sup> , mg/kg	3~5	GB 5009.85
烟酸 <sup>a</sup> , mg/kg	40~50	GB 5009.89
L-赖氨酸 <sup>a</sup> , g/kg	1~2	GB 5009.124

注: a 营养强化剂指标仅限于添加该种营养强化剂的产品检测。

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。

### 2.5 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。

### 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 2.7 其它要求

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；食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 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

出厂检验项目包括：感官要求、熟断条率、自然断条率、烹调损失率、水分、酸度、净含量及允许短缺量。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、杂粮面条。

挂面：以小麦粉为主要原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠，经配料，加入生活饮用水和面、熟化、压片、切条、悬挂干燥等工序加工而成的产品。

花色挂面：以小麦粉、全麦粉、黑小麦粉、紫小麦粉、红小麦粉、绿小麦粉、褐小麦粉中的一种或几种为主要原料，添加玉米粉、食用淀粉、谷物杂粮(粉、磨浆)、荞麦粉、苦荞粉、甜荞麦粉、豆类(粉、磨浆)、魔芋粉、魔芋精粉、小米(粉碎)、红薯粉、紫薯粉、核桃粉、花生粉、黑芝麻粉、亚麻籽粉、大麦(青稞)粉、黑青稞粉、大麦苗粉(大麦若叶青汁粉)、小麦苗粉、高粱粉、燕麦粉、藜麦粉(黑藜麦粉、红藜麦粉、白藜麦粉)、黑小麦粉、紫小麦粉、红小麦粉、绿小麦粉、褐小麦粉、全麦粉、小麦胚粉(片)、谷朊粉、小麦麸粉(片)、燕麦麸粉、小麦膳食纤维粉、米胚膳食纤维粉、稻米胚芽粉、薏米粉(薏仁粉)、薏米(磨浆)、玄米粉(糙米粉)、粳米粉、紫米粉、黑米粉、红米粉、大豆(分离)蛋白粉、大豆膳食纤维粉、番茄原浆、南瓜(磨浆或打泥)、胡萝卜(磨浆或打泥)、羽衣甘蓝(打汁)、黄瓜(打汁或打泥)、山药(打汁或打泥)、鲜鸡蛋、鸡全蛋液、鸡蛋黄液、果蔬和果蔬粉【菠菜粉、紫甘蓝粉、南瓜粉、番茄粉、芹菜粉、胡萝卜粉、(红)甜菜粉、茄子粉、黄瓜粉、黄秋葵粉、荠菜粉、香椿嫩叶粉、结球甘蓝粉、羽衣甘蓝粉、西兰花粉、香菜粉、芋头粉、土豆粉、榴莲粉、柠檬粉、蔓越莓粉、西梅粉、火龙果粉、莲藕粉、苦瓜粉、沙棘粉或沙棘、香蕉粉、苹果粉、山楂粉、草莓粉、芒果粉、黄桃粉、菠萝粉、橙子粉、哈密瓜粉、蓝莓粉、樱桃粉、葡萄粉、猕猴桃粉、无花果粉、酸梅粉、红枣粉、枸杞粉、黑果枸杞粉、山药粉、平卧菊三七粉中的一种或几种】、食用菌粉【香菇粉、银耳粉、黑木耳粉、蛹虫草粉、猴头菇粉、草菇粉、鸡腿菇粉、花菇粉、金针菇粉、姬松茸粉、竹荪粉、羊肚菌粉、牛肝菌粉、黑松露粉中的一种或几种】、茶粉系列【红茶粉、绿茶粉、抹茶粉、乌龙茶粉、黑茶粉中的一种或几种】、玫瑰花(重瓣红玫瑰粉碎)、药食同源物质【玉竹(粉碎)、余甘子粉或余甘子、葛根粉或葛根、山楂或山楂粉、莲子粉或莲子、芡实粉、茯苓粉或茯苓、槐花粉、菊花粉(亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种)、桑叶或桑叶粉、桑叶提取物、龙眼肉(桂圆)(粉碎)、陈皮粉或陈皮、鸡内金(粉碎)、牡蛎(粉碎)、白扁豆粉、桑椹粉或桑椹、枸杞粉或枸杞、阿胶粉或阿胶(粉碎)、黄精粉或黄精、蒲公英(粉碎)、荷叶或荷叶粉、金银花(粉碎)、山药粉或山药、甘草粉或甘草、罗汉果(粉碎)、乌梅(粉碎)、佛手(粉碎)、麦芽(粉碎)、栀子(粉碎)、桔梗(粉碎)、紫苏粉或紫苏(粉碎)、紫苏籽粉或紫苏籽(粉碎)、酸枣仁(粉碎)、鲜芦根(打浆)、鱼腥草(粉碎)、薄荷(粉碎)、决明子(粉碎)、丁香(粉碎)、橘红(粉碎)、覆盆子(粉碎)、木瓜粉或木瓜(粉碎)、百合粉或百合、党参粉或党参、西洋参粉或西洋参(粉碎)、铁皮石斛粉或铁皮石斛(粉碎)、黄芪粉或黄芪、灵芝粉或灵芝、天麻粉或天麻(粉碎)、菊苣粉或菊苣中的一种或几种】、干蛋制品【鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉中的一种或几种】、圆苞车前子壳(粉碎)、奇亚籽(粉碎)、藻类制品粉【裙带菜粉、海带粉、昆布粉、紫菜粉、海苔粉、食用螺旋藻粉(钝顶螺旋藻或极大螺旋藻)中的一种或几种】、人参(人工种植5年及5年以下)(粉碎)、辣

木叶（粉碎）、食叶草（粉碎）、黑枸杞粉或黑枸杞、抗性糊精、麦芽糊精、海藻糖、低聚果糖、低聚木糖、L-阿拉伯糖、墨鱼粉、玛咖粉、蛋白核小球藻、菊粉、食品营养强化剂【钙（来源：牛骨粉或柠檬酸钙或L-乳酸钙或乳酸钙或碳酸钙）、铁（来源：焦磷酸铁或乳酸亚铁或硫酸亚铁）、锌（来源：乳酸锌或葡萄糖酸锌或氧化锌）、硒（来源：亚硒酸钠或富硒食用菌粉或硒蛋白）、维生素B<sub>1</sub>（来源：盐酸硫胺素）、维生素B<sub>2</sub>（来源：核黄素）、烟酸（来源：烟酸或烟酰胺）、L-赖氨酸（来源：L-盐酸赖氨酸）中的一种或几种】中的一种或几种（以上原料经处理或不处理），添加或不添加食用盐、碳酸钠，经配料、添加生活饮用水，和面、熟化、压片、切条、悬挂干燥等工序加工而成的产品。

杂粮面条：以大麦（青稞）粉、黑青稞粉、苦荞粉、荞麦粉、燕麦粉、藜麦粉（黑藜麦粉、红藜麦粉、白藜麦粉）中的一种或几种为主要原料，添加或不添加玉米粉、食用淀粉、谷物杂粮（粉、磨浆）、豆类（粉、磨浆）、鲜鸡蛋、鸡全蛋液、鸡蛋黄液、果蔬和果蔬粉【菠菜粉、紫甘蓝粉、南瓜粉、番茄粉、芹菜粉、胡萝卜粉、（红）甜菜粉、茄子粉、黄瓜粉、黄秋葵粉、芥菜粉、香椿嫩叶粉、结球甘蓝粉、羽衣甘蓝粉、西兰花粉、香菜粉、芋头粉、土豆粉、榴莲粉、柠檬粉、蔓越莓粉、西梅粉、火龙果粉、莲藕粉、苦瓜粉、沙棘粉或沙棘、香蕉粉、苹果粉、山楂粉、草莓粉、芒果粉、黄桃粉、菠萝粉、橙子粉、哈密瓜粉、蓝莓粉、樱桃粉、葡萄粉、猕猴桃粉、无花果粉、酸梅粉、红枣粉、枸杞粉、黑果枸杞粉、山药粉（淮山药粉、怀山药粉）中的一种或几种】、食用菌粉【香菇粉、银耳粉、黑木耳粉、蛹虫草粉、猴头菇粉、草菇粉、鸡腿菇粉、花菇粉、金针菇粉、姬松茸粉、竹荪粉、羊肚菌粉、牛肝菌粉、黑松露粉中的一种或几种】、茶粉系列【红茶粉、绿茶粉、抹茶粉、乌龙茶粉、黑茶中的一种或几种】、干蛋制品【鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉中的一种或几种】、药食同源物质【玉竹（粉碎）、余甘子粉或余甘子、葛根粉或葛根、山楂粉或山楂、莲子粉或莲子、芡实粉、茯苓粉或茯苓、山药粉或山药、陈皮粉或陈皮、贡菊粉、槐花粉、桑叶粉或桑叶、桑叶提取物、龙眼肉（桂圆）（粉碎）、百合粉或百合、鸡内金（粉碎）、牡蛎（粉碎）、白扁豆粉、桑椹粉或桑椹、枸杞粉或枸杞、阿胶粉或阿胶（粉碎）、黄精粉或黄精、蒲公英（粉碎）、荷叶粉或荷叶、金银花（粉碎）、甘草粉或甘草、罗汉果（粉碎）、乌梅（粉碎）、佛手（粉碎）、麦芽（粉碎）、栀子（粉碎）、桔梗（粉碎）、紫苏粉或紫苏（粉碎）、紫苏籽粉或紫苏籽（粉碎）、酸枣仁（粉碎）、鲜芦根（打浆）、鱼腥草（粉碎）、薄荷（粉碎）、决明子（粉碎）、丁香（粉碎）、橘红（粉碎）、覆盆子（粉碎）、木瓜粉或木瓜（粉碎）、党参粉或党参、西洋参粉或西洋参（粉碎）、铁皮石斛粉或铁皮石斛（粉碎）、黄芪粉或黄芪、灵芝粉或灵芝、天麻粉或天麻（粉碎）、菊苣粉或菊苣中的一种或几种】、植物饮料【低聚异麦芽糖、水、桑叶、黑枸杞、陈皮、菊苣、葛根、沙棘、余甘子、甘草、茯苓、玉竹、陈皮发酵浓缩液（本草饮品）、植物乳植杆菌 BXM2】、陈皮发酵浓缩液、植物乳植杆菌 BXM2、荞麦粉、苦荞粉、甜荞粉、魔芋粉、魔芋精粉、小米（粉碎）、红薯粉、辣木叶（挑选、粉碎）、核桃粉、花生粉、黑芝麻粉、亚麻籽粉、大麦（青稞）粉、黑青稞粉、大麦苗粉（大麦若叶青汁粉）、小麦苗粉、高粱粉、燕麦粉、藜麦粉、小麦胚粉（片）、小麦麸粉（片）、燕麦麸粉、小麦膳食纤维粉、米胚膳食纤维粉、稻米胚芽粉、薏米粉（薏仁粉）、玄米粉（糙米粉）、粳米粉、紫米粉、黑米粉、大豆（分离）蛋白粉、大豆膳

食纤维粉、紫薯粉、小麦粉、黑小麦粉、紫小麦粉、红小麦粉、绿小麦粉、褐小麦粉、全麦粉、谷朊粉、菊花粉（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、槐花粉、玫瑰花（重瓣红玫瑰粉碎）、藻类制品【裙带菜粉、海带粉、海苔粉、食用螺旋藻粉（钝顶螺旋藻或极大螺旋藻）】、黑枸杞粉或黑枸杞、菊粉、L-阿拉伯糖、麦芽糊精、木糖醇、低聚果糖、低聚木糖、低聚异麦芽糖、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）（粉碎）、食叶草（粉碎）、抗性糊精、海藻糖、墨鱼粉、玛咖粉、蛋白核小球藻中的一种或几种（以上原料经处理或不处理），添加或不添加食用盐、碳酸钠，经配料、添加生活饮用水，和面、熟化、压片、切条、悬挂干燥等工序加工而成的产品。

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。

想念食品股份有限公司