



411816S-2026

荥阳市陇上粮家面业有限公司企业标准

Q/XLS 0001S-2026

挂面及花色挂面

2026-06-30 发布

2026-06-30 实施

荥阳市陇上粮家面业有限公司 发布

前 言

本标准由荥阳市陇上粮家面业有限公司、河南省食品和盐业检验技术研究院提出并起草

本标准起草人：楚攀其、赵一真、张晨

H N
Q B

挂面及花色挂面

1 范围

本标准规定了挂面及花色挂面的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于普通挂面、全麦挂面、花色挂面。

普通挂面：以小麦粉、黑小麦粉、绿小麦粉中的一种或几种为原料，以生活饮用水、食用盐（或不添加）、碳酸钠（或不添加）为辅料，添加或不添加食用淀粉、谷朊粉、魔芋粉中的一种或几种，经配料、和面、熟化、压延、切条、烘干、截断、包装而成的非即食挂面。

全麦挂面：以全麦粉为原料，以生活饮用水、食用盐（或不添加）、碳酸钠（或不添加）为辅料，添加或不添加食用淀粉、谷朊粉、魔芋粉中的一种或几种，经加水和面、熟化、压延、切条、烘干、截断、包装而成的非即食挂面。

花色挂面（生干面制品）是以小麦粉、全麦粉、黑麦粉、绿小麦粉、黑小麦粉、大麦（青稞）粉、黑青稞粉、苦荞麦粉、甜荞麦粉、燕麦粉、藜麦粉中的一种为主要原料，添加大麦苗粉（大麦若叶青汁粉）、小麦苗粉、高粱粉、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、紫小麦粉、红小麦粉、绿小麦粉、褐小麦粉、谷朊粉、大豆粉、花生粉、高粱粉、小米粉、荞麦粉、藕粉、莲子粉、香菇粉、藜麦粉、燕麦粉、苦荞麦粉、薏米粉、糙米粉、红米粉、芝麻粉、核桃粉、红枣粉、香芋粉、黑米粉、玉米粉、糯米粉、红豆粉、赤小豆粉、绿豆粉、黄豆粉、蚕豆粉、黑豆粉、鹰嘴豆粉、豌豆粉、白芸豆粉、榆钱粉、红薯粉、玉米须粉、食叶草粉、亚麻籽粉、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）、菠菜（制作成汁）、胡萝卜（制作成汁）、紫薯（制作成汁）、番茄（制作成汁）、草莓（制作成汁）、山药（制作成汁）、芹菜（制作成汁）、小麦胚芽粉、辣木叶粉、果蔬粉〔红甜菜粉、红薯粉、紫薯粉、香芋粉、香菜粉、南瓜粉、菠菜粉、紫甘蓝粉、胡萝卜粉、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、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、香蕉粉、苹果粉、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【红茶粉、绿茶粉、抹茶粉、乌龙茶粉、黑茶粉中的一种或几种】、桑叶提取物、药食同源粉 [药食同源物质为天麻、葛根、玉竹、余甘子、山楂、莲子、芡实、茯苓、山药、陈皮、贡菊、桑叶、龙眼肉（桂圆）、百合、鸡内金、牡蛎、白扁豆、桑椹粉、枸杞、阿胶、黄精、蒲公英、荷叶、金银花、甘草、罗汉果、乌梅、佛手、麦芽、栀子、桔梗、紫苏、紫苏籽、酸枣仁、鲜芦根、鱼腥草、薄荷、决明子、丁香、橘红、覆盆子、木瓜、党参、西洋参、铁皮石斛、黄芪、平卧菊三七、灵芝中的一种或几种]、菊花粉（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、槐花粉、重瓣红玫瑰粉、裙带菜粉、菊粉、海带粉、海苔粉、食用螺旋藻粉（钝顶螺旋藻或极藻）、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）粉、墨鱼粉、玛咖粉、魔芋精粉、蛋白核小球藻中的一种或几种（以上原料经处理或不处理）中一种或多种，添加生活饮用水，添加或不添加食用盐、碳酸钠、魔芋粉、的一种或多种，添加或不添加营养强化剂[维生素 B1（盐酸硫胺素）、维生素 B2（核黄素）、烟酸、钙（碳酸钙）、铁（硫酸亚铁或焦磷酸铁或乙二胺四乙酸铁钠）、锌（葡萄糖酸锌或硫酸锌）、硒（亚硒酸钠）、L-赖氨酸（L-盐酸赖氨酸）中的一种或多种]，经和面、熟化、压延、切条、烘干、截断、包装而成的非即食挂面。

花色挂面根据所用原料不同分为不同的类型。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉、全麦粉、黑麦粉、绿小麦粉、黑小麦粉 应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水 应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 食用盐 应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.4 苦荞麦粉、甜荞麦粉、荞麦粉 应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 高粱粉、小米粉 应符合 LS/T 3302 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 燕麦粉、藜麦粉、薏米粉（薏仁粉）、紫米粉、黑米粉、紫薯粉、大豆粉、糙米粉、红米粉、糯米粉、红豆粉、赤小豆粉、绿豆粉、黄豆粉、蚕豆粉、黑豆粉、鹰嘴豆粉、豌豆粉、白芸豆粉、红薯粉、大麦（青稞）粉、黑青稞粉、紫小麦粉、红小麦粉、褐小麦粉、玄米粉（糙米粉）、粳米粉、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 应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 香菇粉 应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.8 香芋粉 应符合 NY/T 2984 的规定。

- 2.1.9 鸡蛋（用于蛋制品原料）、冰蛋制品（冰全蛋、冰蛋黄、冰蛋白）应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.10 莲子粉 应符合 NY/T 1504 的规定。
- 2.1.11 菠菜汁、胡萝卜汁、紫薯汁、番茄汁、草莓汁、山药汁、芹菜汁 应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.12 辣木叶粉 应符合原卫生部（2012）19 号公告、GB2762、GB2763 的规定。
- 2.1.13 小麦胚芽粉 应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.14 榆钱粉 应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.15 碳酸钠 应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.16 玉米粉 应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.17 葛根粉 应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.18 花生粉、芝麻粉、核桃粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.19 L-盐酸赖氨酸 应符合 GB 1903.1 的规定。
- 2.1.20 党参粉、铁皮石斛粉、西洋参粉、黄芪粉、灵芝粉、天麻粉 应符合《关于党参等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》（2023 年第 9 号）的规定。
- 2.1.21 玉米须粉 应符合卫生部关于玉米须有关问题的批复（卫监督函（2012）306 号）、GB2762、GB2763 的规定。
- 2.1.22 平卧菊三七粉 应符合原卫生部 2012 年第 8 号公告、GB2762、GB2763 的规定。
- 2.1.23 姬松茸粉 应符合 NY/T 1060 的规定。
- 2.1.24 食用淀粉应符合 GB/T 31637 的规定。
- 2.1.25 谷朊粉 应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.26 果蔬粉[红甜菜粉、红薯粉、紫薯粉、香芋粉、香菜粉、南瓜粉、菠菜粉、紫甘蓝粉、胡萝卜粉、番茄粉、芹菜粉、（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、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、香蕉粉、苹果粉、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] 应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.27 红茶粉 应符合 GB/T 13738.1 的规定。
- 2.1.28 绿茶粉 应符合 GB/T 14456.1 的规定。
- 2.1.29 抹茶粉 应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.30 黑茶粉 应符合 GB/T 32719 的规定。
- 2.1.31 魔芋粉 应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.32 魔芋精粉 应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.33 硫酸锌 应符合 GB 29207 的规定。
- 2.1.34 亚硒酸钠 应符合 GB 1903.9 的规定。
- 2.1.35 玛咖粉 应符合 QB/T 5726 的规定。
- 2.1.36 干蛋制品（全蛋粉、蛋黄粉、蛋白粉）应符合 GB/T 42237 的规定。

- 2.1.37 蛹虫草粉 应符合原卫生部《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》（2014 年第 10 号公告）、GB2762、GB2763 的规定。
- 2.1.38 阿胶 应符合 GB/T 1986 的规定。
- 2.1.39 食用菌粉：银耳粉、黑木耳粉、猴头菇粉、草菇粉、鸡腿菇粉、花菇粉、金针菇粉、竹荪粉、羊肚菌粉、牛肝菌粉、黑松露粉 应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.40 乌龙茶粉 应符合 GB/T 30357.1 的规定。
- 2.1.41 菊花粉（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、槐花粉、重瓣红玫瑰粉 应符合药食同源目录相关要求及 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.42 裙带菜粉、海带粉、海苔粉、食用螺旋藻粉（钝顶螺旋藻或极藻）、蛋白核小球藻 应符合国家新资源食品公告及 GB 19643 的规定。
- 2.1.43 墨鱼粉 应符合 GB 2733 、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.44 菊粉 应符合 GB 28308 的规定。
- 2.1.45 硫酸亚铁 应符合 GB 29211 的规定。
- 2.1.46 焦磷酸铁 应符合 GB 1903.16 的规定。
- 2.1.47 乙二胺四乙酸铁钠 应符合 GB 1903.72 的规定。
- 2.1.48 葡萄糖酸锌 应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.49 葡萄糖酸锌 应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.50 大麦苗粉（大麦若叶青汁粉）、小麦苗粉、食叶草粉 应符合清洁卫生、无污染、无霉变的要求，污染物、农残应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.51 大豆（分离）蛋白粉 应符合 GB/T 20371 的规定。
- 2.1.52 大豆膳食纤维粉 应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.53 传统药食同源物质粉：玉竹、余甘子、山楂、芡实、茯苓、山药、陈皮、贡菊、桑叶、龙眼肉（桂圆）、百合、鸡内金、牡蛎、白扁豆、桑椹粉、枸杞、黄精、蒲公英、荷叶、金银花、甘草、罗汉果、乌梅、佛手、麦芽、栀子、桔梗、紫苏、紫苏籽、酸枣仁、鲜芦根、鱼腥草、薄荷、决明子、丁香、橘红、覆盆子、木瓜 以及 人参（人工种植 5 年及 5 年以下） 应符合品质完好、无虫蛀霉变的要求，污染物符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.54 亚麻籽粉应符合原卫生部 2012 年第 17 号公告、GB 2762、GB 2763 的规定
- 2.1.55 维生素 B1（盐酸硫胺素） 应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.56 维生素 B2（核黄素） 应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.57 烟酸 应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.58 碳酸钙 应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.59 硫酸亚铁 应符合 GB 29211 的规定。
- 2.1.60 焦磷酸铁 应符合 GB 1903.16 的规定。
- 2.1.61 乙二胺四乙酸铁钠 应符合 GB 1903.72 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，在沸水中煮5 分钟后品其滋味。
色 泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有小麦粉及辅料气味，无异味，煮熟后柔软爽口，具有小麦粉及辅料气味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

应符合表 2 的要求。

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，%	5.0（普通挂面）	GB/T 40636
	8.0（花色挂面）	
熟断条率，%	5.0（普通挂面）	GB/T 40636
	8.0（花色挂面）	
烹调损失率，%	10.0（普通挂面）	GB/T 40636
	15.0（花色挂面）	
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.19	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.11
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
钙 ^a （以Ca计），mg/kg	1600~3200	GB 5009.92
锌 ^a （以Zn计），mg/kg	10~40	GB 5009.14
铁 ^a （以Fe计），mg/kg	14~26	GB 5009.90
维生素 B1 ^a ，mg/kg	3~5	GB 5009.84
维生素B2 ^a ，mg/kg	3~5	GB 5009.85
硒 ^a ，μg/kg	140~280	GB 5009.93

L-赖氨酸 ^a , g/kg	1~2	GB 5009.124
烟酸 ^a , mg/kg	40~50	GB 5009.89
展青霉素, μg/kg ≤	20 (仅适用于添加苹果粉或山楂粉的产品)	GB 5009.185
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 # 不适合添加山楂、番茄、苹果等酸性制品的产品。 a 仅限添加相应食品营养强化剂的产品检验。		

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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，营养强化剂的使用应符合 GB 14880 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。

编制说明

本标准适用于普通挂面、全麦挂面、花色挂面。

普通挂面：以小麦粉、黑小麦粉、绿小麦粉中的一种或几种为原料，以生活饮用水、食用盐（或不添加）、碳酸钠（或不添加）为辅料，添加或不添加食用淀粉、谷朊粉、魔芋粉中的一种或几种，经配料、和面、熟化、压延、切条、烘干、截断、包装而成的非即食挂面。

全麦挂面：以全麦粉为原料，以生活饮用水、食用盐（或不添加）、碳酸钠（或不添加）为辅料，添加或不添加食用淀粉、谷朊粉、魔芋粉中的一种或几种，经加水、和面、熟化、压延、切条、烘干、截断、包装而成的非即食挂面。

花色挂面（生干面制品）是以小麦粉、全麦粉、黑麦粉、绿小麦粉、黑小麦粉、大麦（青稞）粉、黑青稞粉、苦荞麦粉、甜荞麦粉、燕麦粉、藜麦粉中的一种为主要原料，添加大麦苗粉（大麦若叶青汁粉）、小麦苗粉、高粱粉、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、紫小麦粉、红小麦粉、绿小麦粉、褐小麦粉、谷朊粉、大豆粉、花生粉、高粱粉、小米粉、荞麦粉、藕粉、莲子粉、香菇粉、藜麦粉、燕麦粉、苦荞麦粉、薏米粉、糙米粉、红米粉、芝麻粉、核桃粉、红枣粉、香芋粉、黑米粉、玉米粉、糯米粉、红豆粉、赤小豆粉、绿豆粉、黄豆粉、蚕豆粉、黑豆粉、鹰嘴豆粉、豌豆粉、白芸豆粉、榆钱粉、红薯粉、玉米须粉、食叶草粉、亚麻籽粉、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）、菠菜（制作成汁）、胡萝卜（制作成汁）、紫薯（制作成汁）、番茄（制作成汁）、草莓（制作成汁）、山药（制作成汁）、芹菜（制作成汁）、小麦胚芽粉、辣木叶粉、果蔬粉〔红甜菜粉、红薯粉、紫薯粉、香芋粉、香菜粉、南瓜粉、菠菜粉、紫甘蓝粉、胡萝卜粉、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、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、香蕉粉、苹果粉、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【红茶粉、绿茶粉、抹茶粉、乌龙茶粉、黑茶粉中的一种或几种】、桑叶提取物、药食同源粉〔药食同源物质为天麻、葛根、玉竹、余甘子、山楂、莲子、芡实、茯苓、山药、陈皮、贡菊、桑叶、龙眼肉（桂圆）、百合、鸡内金、牡蛎、白扁豆、桑椹粉、枸杞、阿胶、黄精、蒲公英、荷叶、金银花、甘草、罗汉果、乌梅、佛手、麦芽、栀子、桔梗、紫苏、紫苏籽、酸枣仁、鲜芦根、鱼腥草、薄荷、决明子、丁香、橘红、覆盆子、木瓜、党参、西洋参、铁皮石斛、黄芪、平卧菊三七、灵芝中的一种或几种〕、菊花粉（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、槐花粉、重瓣红玫瑰粉、裙带菜粉、菊粉、海带粉、海苔粉、食用螺旋藻粉（钝顶螺旋藻或极藻）、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）粉、墨鱼粉、玛咖粉、魔芋精粉、蛋白核小球藻中的一种或几种（以上原料经处理或不处理）中一种或多种，添加生活饮用水，添加或不添加食用盐、碳酸钠、魔芋粉的一种或多种，添加或不添加营养强化剂〔维生素 B1（盐酸硫胺素）、维生素 B2（核黄素）、烟酸、钙（碳酸钙）、铁（硫酸亚铁或焦磷酸铁或乙二胺四乙酸铁钠）、锌（葡萄糖酸锌或硫酸锌）、硒（亚硒酸钠）、L-赖氨酸（L-盐酸赖氨酸）中的一种或多种〕，经和面、熟化、压延、切条、烘干、截断、包装而成的非即食挂面。

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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

荥阳市陇上粮家面业有限公司