



412056S-2026



滑县大功禾食品有限公司企业标准

Q/HDS 0001S-2026

花色挂面

2026-07-17 发布

2026-07-17 实施

滑县大功禾食品有限公司 发布

前 言

本标准由滑县大功禾食品有限公司提出。

本标准由中检集团（鹤壁）检验认证有限公司和滑县大功禾食品有限公司共同起草。

本标准主要起草人：牛艳、李政委。

本标准自实施之日起替代 Q/HDS 0001S-2025（备案号：410373S-2025）。

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或（和）全麦粉为主要原料，辅以全麦粉、蛋黄粉、鸡蛋全粉、谷物杂粮粉、果蔬粉、坚果籽类仁粉、食用菌粉（香菇粉、鸡腿菇粉、杏鲍菇粉、金针菇粉、灵芝粉中的一种或几种）、虾仁粉、油莎豆粉、魔芋粉、芡实粉、茯苓粉、莲子粉、鸡内金粉、芝麻叶粉、葛根粉、桑叶粉、大麦苗粉、小麦苗粉、辣木叶粉、重瓣红玫瑰粉、杜仲叶粉、食叶草粉、桂花粉、茉莉花粉、茶粉中的一种或几种，添加或不添加食用盐、碳酸钠、食用淀粉、谷朊粉、栀子黄中的一种或几种，加入饮用水，经调粉、和面、熟化、压延、切条、干燥、截断、包装加工而成的非即食花色挂面。

根据所用原辅料的不同，产品分类为不同类型的花色挂面。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合GB 2715的规定。
- 2.1.2 全麦粉应符合GB 2715的规定。
- 2.1.3 蛋黄粉、鸡蛋白粉应符合GB 2749的规定。
- 2.1.4 谷物杂粮粉应符合GB 2715的规定。
- 2.1.5 果蔬粉应符合GH/T 1456的规定。
- 2.1.6 坚果籽类仁粉应符合GB 19300的规定。
- 2.1.7 食用菌粉应符合GB 7096的规定。
- 2.1.8 虾仁粉应符合GB 10136的规定。
- 2.1.9 油莎豆粉应符合国家卫健委2023年第8号公告和GB 19300的规定。
- 2.1.10 魔芋粉应符合NY/T 494的规定。
- 2.1.11 芡实粉、茯苓粉、莲子粉、鸡内金粉、芝麻叶粉、葛根粉、桑叶粉、大麦苗粉、小麦苗粉、辣木叶粉、重瓣红玫瑰粉、杜仲叶粉、食叶草粉、桂花粉、茉莉花粉应清洁、卫生、无污染、无杂质。
- 2.1.12 茶粉应符合NY/T 2672的规定。
- 2.1.13 食用盐应符合GB 2721的规定。
- 2.1.14 碳酸钠应符合GB 1886.1的规定。
- 2.1.15 食用淀粉应符合GB 31637的规定。
- 2.1.16 谷朊粉应符合GB/T 21924的规定。
- 2.1.17 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.18 饮用水应符合GB 5749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	取适量样品，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，煮熟后，以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品应有的滋味与气味、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
^a 酸度, mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
自然断条率, %	≤ 15.0	GB/T 40636
熟断条率, %	≤ 15.0	GB/T 40636
烹调损失率, %	≤ 20.0	GB/T 40636
栀子黄, g/kg	≤ 0.3 (仅适用于添加栀子黄的产品)	GB 5009.149
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.19	GB 5009.12
注 1: a 不适用于添加西红柿 (番茄) 粉的产品;		
注 2: *铅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 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，污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、酸度、自然断条率、熟断条率、烹调损失率、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

本标准适用于以小麦粉或（和）全麦粉为主要原料，辅以全麦粉、蛋黄粉、鸡蛋全粉、谷物杂粮粉、果蔬粉、坚果籽类仁粉、食用菌粉（香菇粉、鸡腿菇粉、杏鲍菇粉、金针菇粉、灵芝粉中的一种或几种）、虾仁粉、油莎豆粉、魔芋粉、芡实粉、茯苓粉、莲子粉、鸡内金粉、芝麻叶粉、葛根粉、桑叶粉、大麦苗粉、小麦苗粉、辣木叶粉、重瓣红玫瑰粉、杜仲叶粉、食叶草粉、桂花粉、茉莉花粉、茶粉中的一种或几种，添加或不添加食用盐、碳酸钠、食用淀粉、谷朊粉、栀子黄中的一种或几种，加入饮用水，经调粉、和面、熟化、压延、切条、干燥、截断、包装加工而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，制定本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

滑县大功禾食品有限公司