



412137S-2026



河南继隆生态农业发展有限公司企业标准

Q/HJL 0001S-2026

挂面及花色挂面

2026-07-27 发布

2026-07-27 实施

河南继隆生态农业发展有限公司 发布

前 言

本标准由河南继隆生态农业发展有限公司提出并起草。

本标准起草人：周广顺、刘滇鹏。

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。

本标准适用于挂面及花色挂面。

挂面：是以小麦粉为主要原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠中的一种或几种，加入生活饮用水，经调粉和面、压延、醒面、切条、烘干、截断、包装等工序加工而成的非即食挂面。

花色挂面：是以小麦粉为主要原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠中的一种或几种，添加果蔬汁(芹菜、胡萝卜、菠菜、西红柿、黄瓜、甘蓝、南瓜、紫薯、火龙果中的一种或几种，经清洗、粉碎、榨汁)、果蔬粉、谷物杂粮粉、豆类粉、鸡蛋全粉、鸡蛋黄粉、食用菌粉(双孢蘑菇粉、姬松茸粉、木耳粉、竹荪粉、金针菇粉、猴头蘑粉、元蘑粉、花脸蘑粉、羊肚菌粉、鲍鱼菇粉、杏鲍菇粉、平菇粉、松茸粉、草菇粉、银耳粉、香菇粉、茶树菇粉、花菇粉中的一种或几种)、山药粉、枸杞粉、茯苓粉、莲子粉、百合粉、红枣粉、葛根粉、玛咖粉、魔芋粉、谷朊粉中的一种或几种，加入生活饮用水，经预处理或不预处理、调粉和面、压延、醒面、切条、烘干、截断、包装等工序加工而成的非即食花色挂面。

根据配方不同可分为：普通挂面、花色挂面(如蔬菜挂面、果蔬挂面、鸡蛋挂面、菌类挂面、谷物杂粮挂面、山药挂面、蔬菜复合挂面等产品)

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355、GB 2715 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.3 芹菜、胡萝卜、菠菜、西红柿、黄瓜、甘蓝、南瓜、紫薯、火龙果应干净卫生并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.4 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。

2.1.5 谷物杂粮粉、豆类粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.6 鸡蛋全粉、鸡蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.7 食用菌粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.8 山药粉、枸杞粉、茯苓粉、莲子粉、百合粉、红枣粉应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.9 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

2.1.10 玛咖粉应符合 QB/T 5726 的规定。

2.1.11 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

- 2.1.12 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.13 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.14 碳酸钠应符合 GB 1886.1 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	取适量样品置于一洁净白瓷盘中，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	均匀一致	
气味、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味 煮熟后口感不粘，不牙碜	
杂质	无正常视力可见的异物	

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，%	≤ 5.0（挂面） 10.0（花色挂面）	GB/T 40636
熟断条率，%	≤ 5.0（挂面） 10.0（花色挂面）	GB/T 40636
烹调损失率，%	≤ 10.0（挂面） 15.0（花色挂面）	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
^b 展青霉素，μg/kg	≤ 20.0	GB 5009.185
注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 不适用于添加番茄汁（粉）、山楂粉和苹果粉的产品； b 仅适用于添加山楂粉和（或）苹果粉产品。		

2.4 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

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。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、酸度【不适用于添加番茄汁（粉）、山楂粉和苹果粉的产品】、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

本标准适用于挂面及花色挂面。

挂面：是以小麦粉为主要原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠中的一种或几种，加入生活饮用水，经调粉和面、压延、醒面、切条、烘干、截断、包装等工序加工而成的非即食挂面。

花色挂面：是以小麦粉为主要原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠中的一种或几种，添加果蔬汁（芹菜、胡萝卜、菠菜、西红柿、黄瓜、甘蓝、南瓜、紫薯、火龙果中的一种或几种，经清洗、粉碎、榨汁）、果蔬粉、谷物杂粮粉、豆类粉、鸡蛋全粉、鸡蛋黄粉、食用菌粉（双孢蘑菇粉、姬松茸粉、木耳粉、竹荪粉、金针菇粉、猴头蘑粉、元蘑粉、花脸蘑粉、羊肚菌粉、鲍鱼菇粉、杏鲍菇粉、平菇粉、松茸粉、草菇粉、银耳粉、香菇粉、茶树菇粉、花菇粉中的一种或几种）、山药粉、枸杞粉、茯苓粉、莲子粉、百合粉、红枣粉、葛根粉、玛咖粉、魔芋粉、谷朊粉中的一种或几种，加入生活饮用水，经预处理或不预处理、调粉和面、压延、醒面、切条、烘干、截断、包装等工序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，参照 GB/T 40636 《挂面》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。

河南继隆生态农业发展有限公司