



412189S-2026



麟储粮油购销进出口有限公司企业标准

Q/LLG 0001S-2026

挂面及花色挂面

2026-07-28 发布

2026-07-28 实施

麟储粮油购销进出口有限公司 发布

前 言

本标准由麟储粮油购销进出口有限公司提出并起草。

本标准起草人：王有良。

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。

本标准适用于以小麦粉、黑小麦粉、紫小麦粉、红小麦粉、褐小麦粉、全麦粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠中的一种或几种，添加或不添加杂粮粉（小米粉、小黄米粉、大黄米粉、黑米粉、玉米粉、藜麦粉、红豆粉、豌豆粉、荞麦粉、燕麦粉、绿豆粉、黑豆粉、薏米粉、黍米粉、粟米粉、鹰嘴豆粉、苦荞麦粉、粳米粉、籼米粉、炒米粉、糯米粉、江米粉、青稞粉、红扁豆粉、赤小豆粉、黑豆粉、黄豆粉、扁豆粉、蚕豆粉、芸豆粉、糙米粉、苡麦粉、葱麦粉、红薯粉、紫薯粉、高粱粉、马铃薯粉、番薯粉中的一种或几种）、食用小麦麸皮、小麦胚芽粉、大米胚芽粉、坚果制品、果蔬粉、食用菌粉（猴头菇粉、木耳粉、香菇粉、鸡腿菇粉、杏鲍菇粉、金针菇粉、金银花粉中的一种或几种）、鸡内金粉、麦芽粉、陈皮粉、山药粉、铁棍山药粉、甘草粉、枸杞粉、茯苓粉、莲子粉、百合粉、昆布粉、黄精粉、砂仁粉、莱菔子粉、怀菊花粉、桑叶粉、芡实粉、莲子粉、白扁豆粉、桂圆粉、白芷粉、灵芝粉、沙棘粉、地黄粉、人参粉（人工种植五年以下）、党参粉、黄芪粉、西洋参粉、山茱萸粉、蒲公英粉、葛根粉、辣木叶粉、黑胡椒粉、库拉苏芦荟凝胶粉、食叶草粉、魔芋粉、谷朊粉、鸡蛋全粉、鸡蛋黄粉、鲜鹅蛋（清洗、去壳）、鲜鸡蛋（清洗、去壳）、鲜山药（清洗、打浆）、紫菜粉、海苔粉、肉松、咖喱粉、豆腐、豆干、腐竹粉、乳粉、牛奶、牛初乳、酸奶、大豆蛋白粉、奶酪、黄油、猪肉粉、猪肝粉、羊肉粉、鸡肉粉、牛肉粉、鳕鱼粉、三文鱼粉、虾仁粉、牡蛎肉粉、干贝粉、熟地黄粉、酸枣仁粉、黑芝麻粉、山楂粉、阿胶粉、菊粉、抗性糊精、奇亚籽粉、亚麻籽粉、苹果粉、黄秋葵粉、抹茶粉、赤小豆粉、白扁豆粉、豌豆蛋白粉、胶原蛋白肽粉中的一种或几种，添加或不添加碳酸钙、柠檬酸钙、焦磷酸铁、硫酸亚铁、葡萄糖酸锌、亚硒酸钠、维生素 B₁(盐酸硫胺素)、维生素 B₂（核黄素）、烟酸、L-赖氨酸（L-盐酸赖氨酸）、大豆膳食纤维、乳清蛋白粉中的一种或几种，经加入生活饮用水和面、熟化、成型、烘干、切条、包装制成的非即食类挂面及花色挂面。

按照原辅料配方不同分为：普通挂面、单一谷物花色挂面、谷物混合花色挂面、谷物鸡蛋花色挂面、谷物蔬菜花色挂面、谷物薯类花色挂面、谷物菌类花色挂面、营养强化花色挂面。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.4 黑小麦粉、紫小麦粉、红小麦粉、褐小麦粉、全麦粉、杂粮粉、赤小豆粉、白扁豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.5 食用小麦麸皮应符合 NY/T 3218 的规定。

- 2.1.6 小麦胚芽粉、大米胚芽粉应符合 LS/T 3210 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 坚果制品、黑芝麻粉、奇亚籽粉、亚麻籽粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.8 果蔬粉、山楂粉、苹果粉、黄秋葵粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.9 食用菌粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.10 鸡内金粉、大麦芽粉、陈皮粉、山药粉、铁棍山药粉、金银花粉、甘草粉、枸杞粉、茯苓粉、莲子粉、百合粉、昆布粉、黄精粉、砂仁粉、莱菔子粉、怀菊花粉、桑叶粉、芡实粉、莲子粉、白扁豆粉、桂圆粉、白芷粉、灵芝粉、沙棘粉、地黄粉、人参粉（人工种植五年以下）、党参粉、黄芪粉、西洋参粉、山茱萸粉、蒲公英粉、熟地黄粉、酸枣仁粉、阿胶粉、菊粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.11 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.12 辣木叶粉应符合原卫生部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。
- 2.1.13 黑胡椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.14 库拉索芦荟凝胶粉应符合原卫生部关于批嗜酸乳杆菌等 7 种新资源食品的公告（2008 年第 12 号）的规定。
- 2.1.15 食叶草粉应符合国家卫健委关于食叶草等 15 种“三新食品”的公告（2021 年第 9 号）的规定。
- 2.1.16 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.17 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.18 鸡蛋全粉、鸡蛋黄粉、鲜鹅蛋、鲜鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.19 紫菜粉、海苔粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.20 肉松应符合 GB/T 23968 的规定。
- 2.1.21 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.22 豆腐、豆干、腐竹粉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.23 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.24 牛奶、牛初乳应符合 GB 25190 的规定。
- 2.1.25 酸奶应符合 GB 19302 的规定。
- 2.1.26 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.27 奶酪应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.28 黄油应符合 LS/T 3217 的规定。
- 2.1.29 猪肉粉、猪肝粉、鸡肉粉、羊肉粉、牛肉粉应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.30 鳕鱼粉、三文鱼粉、虾仁粉、牡蛎肉粉、干贝粉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.31 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。

- 2.1.32 柠檬酸钙应符合 GB 1903.14 的规定。
- 2.1.33 焦磷酸铁应符合 GB 1903.16 的规定。
- 2.1.34 硫酸亚铁应符合 GB 29211 的规定。
- 2.1.35 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.36 亚硒酸钠应符合 GB 1903.9 的规定。
- 2.1.37 维生素 B1(盐酸硫胺素)应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.38 维生素 B2(核黄素)应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.39 烟酸应符合 GB 14757 和 GB 14880 的规定。
- 2.1.40 L-赖氨酸(L-盐酸赖氨酸)应符合 GB 1903.1 的规定。
- 2.1.41 大豆膳食纤维应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.42 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.43 鲜山药应无污染、无腐烂并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.44 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.45 抗性糊精应符合 QB/T 5947 的规定。
- 2.1.46 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.47 豌豆蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.48 胶原蛋白肽粉 GB 31645 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	取适量试样置于白瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽、杂质，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	
气、滋 味	具有本品应有的气味和滋味，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，% ≤	14.5	GB 5009.3
酸度，mL/10g ≤	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, %	≤	15.0	GB/T 40636
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.15	GB 5009.12
甲基汞 ^a (以 Hg 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
锌 ^b (以 Zn 计), mg/kg		10~40	GB 5009.14
钙 ^b (以 Ca 计), mg/kg		1600~3200	GB 5009.92
铁 ^b (以 Fe 计), mg/kg		14~26	GB 5009.90
硒 ^b (以 Se 计), μg/kg		140~280	GB 5009.93
维生素 B ₁ ^b , mg/kg		3~5	GB 5009.84
维生素 B ₂ ^b , mg/kg		3~5	GB 5009.85
烟酸 ^b (以尼克酸计), mg/kg		40~50	GB 5009.89
L-赖氨酸 ^b , g/kg		1~2	GB 5009.124
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
展青霉素 ^a , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
注: *该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅适用于添加海苔粉、鳕鱼粉、三文鱼粉、虾仁粉、牡蛎肉粉、干贝粉的产品检测。 b 仅适用于添加该营养强化剂的产品检测。 c 仅适用于添加山楂粉和苹果粉产品的检测。			

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 规定。

2.5 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

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 14880、GB 31650 的规定；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、烹调损失、自然断条率、熟断条率。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、黑小麦粉、紫小麦粉、红小麦粉、褐小麦粉、全麦粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠中的一种或几种，添加或不添加杂粮粉（小米粉、小黄米粉、大黄米粉、黑米粉、玉米粉、藜麦粉、红豆粉、豌豆粉、荞麦粉、燕麦粉、绿豆粉、黑豆粉、薏米粉、黍米粉、粟米粉、鹰嘴豆粉、苦荞麦粉、粳米粉、籼米粉、炒米粉、糯米粉、江米粉、青稞粉、红扁豆粉、赤小豆粉、黑豆粉、黄豆粉、扁豆粉、蚕豆粉、芸豆粉、糙米粉、苡麦粉、葱麦粉、红薯粉、紫薯粉、高粱粉、马铃薯粉、番薯粉中的一种或几种）、食用小麦麸皮、小麦胚芽粉、大米胚芽粉、坚果制品、果蔬粉、食用菌粉（猴头菇粉、木耳粉、香菇粉、鸡腿菇粉、杏鲍菇粉、金针菇粉、金银花粉中的一种或几种）、鸡内金粉、麦芽粉、陈皮粉、山药粉、铁棍山药粉、甘草粉、枸杞粉、茯苓粉、莲子粉、百合粉、昆布粉、黄精粉、砂仁粉、莱菔子粉、怀菊花粉、桑叶粉、芡实粉、莲子粉、白扁豆粉、桂圆粉、白芷粉、灵芝粉、沙棘粉、地黄粉、人参粉（人工种植五年以下）、党参粉、黄芪粉、西洋参粉、山茱萸粉、蒲公英粉、葛根粉、辣木叶粉、黑胡椒粉、库拉苏芦荟凝胶粉、食叶草粉、魔芋粉、谷朊粉、鸡蛋全粉、鸡蛋黄粉、鲜鹅蛋（清洗、去壳）、鲜鸡蛋（清洗、去壳）、鲜山药（清洗、打浆）、紫菜粉、海苔粉、肉松、咖喱粉、豆腐、豆干、腐竹粉、乳粉、牛奶、牛初乳、酸奶、大豆蛋白粉、奶酪、黄油、猪肉粉、猪肝粉、羊肉粉、鸡肉粉、牛肉粉、鳕鱼粉、三文鱼粉、虾仁粉、牡蛎肉粉、干贝粉、熟地黄粉、酸枣仁粉、黑芝麻粉、山楂粉、阿胶粉、菊粉、抗性糊精、奇亚籽粉、亚麻籽粉、苹果粉、黄秋葵粉、抹茶粉、赤小豆粉、白扁豆粉、豌豆蛋白粉、胶原蛋白肽粉中的一种或几种，添加或不添加碳酸钙、柠檬酸钙、焦磷酸铁、硫酸亚铁、葡萄糖酸锌、亚硒酸钠、维生素 B₁(盐酸硫胺素)、维生素 B₂(核黄素)、烟酸、L-赖氨酸（L-盐酸赖氨酸）、大豆膳食纤维、乳清蛋白粉中的一种或几种，经加入生活饮用水和面、熟化、成型、烘干、切条、包装制成的非即食类挂面及花色挂面。

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。

麟储粮油购销进出口有限公司