



412231S-2026



新乡市东新面业有限公司企业标准

Q/XDM 0002S-2026

花色挂面

2026-07-31 发布

2026-07-31 实施

新乡市东新面业有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市东新面业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：段宏艳。

本标准自发布之日起替代原标准 Q/XDM 0002S-2026。

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。

本标准适用于以自制花色挂面为主要原料，辅以或不辅以外购调味料包（调味粉包、调味汁包、调味酱包、调味油包、蔬菜包、酱腌菜包中的一种或几种），组合包装加工而成的非即食生干面制品。

自制花色挂面以小麦粉、黑小麦粉中的一种或两种为主要原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠、魔芋粉、魔芋精粉中的一种或几种，辅以鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉、全蛋液、蛋黄液、蛋清液、鸡蛋（去壳）、荞麦粉、苦荞粉、绿豆粉、小米粉、黄豆粉、高粱粉、豌豆粉、谷物杂粮粉、小麦胚芽粉、刺梨粉、大麦苗粉、黑芝麻粉、大米粉、糙米粉、糯米粉、全麦粉、胡萝卜粉、西红柿粉、番茄粉、红甜菜粉、菠菜粉、西兰花粉、南瓜粉、芹菜粉、山药粉、山楂粉、紫薯粉、果蔬粉、果蔬汁/浆、核桃粉、板栗粉、杏仁粉、猪肝粉（熟）、牛腩粉（熟）、牛肉粉、鳕鱼粉（熟）、食用菌粉（香菇粉、黑木耳粉、猴头菇粉、草菇粉、银耳粉、蛹虫草粉、金针菇粉、平菇粉、鸡腿菇粉、松茸粉、花菇粉中的一种或几种）、药食同源植物粉（桑叶粉、玉竹粉、葛根粉、茯苓粉、杭白菊粉、亳菊粉、怀菊粉、龙眼粉、百合粉、黄精粉、蒲公英粉、葛根粉、荷叶粉、金银花粉、甘草粉、罗汉果粉、白果粉、乌梅粉、麦芽粉、紫苏粉、酸枣仁粉、薄荷粉、枸杞粉、莲子粉、栀子粉、淡竹叶粉、食叶草粉、芡实粉、铁棍山药粉、黄芪粉、党参粉、铁皮石斛粉、西洋参粉、灵芝粉、肉苁蓉粉、地黄粉、麦冬粉、天冬粉、化橘红粉中的一种或几种）、藻类制品（海苔粉、海带粉、紫菜粉、裙带菜粉、钝顶螺旋藻粉中的一种或几种）、菊粉、人参粉（五年以下人工种植）、库拉索芦荟凝胶粉、辣木叶粉、重瓣红玫瑰粉、绿茶粉、杜仲叶粉、杜仲雄花粉、焦磷酸铁、碳酸钙、维生素 B₂（核黄素）、柠檬酸锌、维生素 B₁（盐酸硫胺素）、食品工业用浓缩汁[红花苗汁、菊苣汁、桑叶汁、紫苏汁、人参汁（五年以下人工种植）、松茸汁中的一种或几种]、浓缩果蔬汁、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、谷朊粉、芝麻、黑芝麻中的一种或几种，添加或不添加黄原胶、褐藻酸钠、大豆油、栀子黄中的一种或几种，加入生活饮用水，再经调粉、和面、熟化、压延成型、切条、干燥、截断、称量、包装加工而成的非即食花色挂面。

产品根据是否辅以调味料包将产品分为不同类型：未附调味料包花色挂面、附调味料包花色挂面。

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 鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉、全蛋液、蛋黄液、蛋清液、鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。

2.1.3 黑小麦粉、谷物杂粮粉、小麦胚芽粉、大米粉、糙米粉、糯米粉、全麦粉、荞麦粉、苦荞粉、绿豆粉、小米粉、黄豆粉、高粱粉、豌豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 果蔬粉、胡萝卜粉、西红柿粉、番茄粉、红甜菜粉、菠菜粉、西兰花粉、南瓜粉、芹菜粉、山药粉、山楂粉、紫薯粉应符合 GB/T 1456 的规定。

- 2.1.5 药食同源植物粉、（五年以下人工种植）人参粉、重瓣红玫瑰粉、杜仲叶粉、杜仲雄花粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.6 核桃粉、板栗粉、杏仁粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.7 猪肝粉（熟）、牛肉粉、牛腩粉（熟）应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.8 鳕鱼粉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.9 食用菌粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.10 藻类制品应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.11 菊粉应符合 GB/T 41377 的规定。
- 2.1.12 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.13 库拉索芦荟凝胶粉应符合 QB/T 2489 的规定。
- 2.1.14 辣木叶粉应符合 NY/T 3604 的规定。
- 2.1.15 绿茶粉应符合 GB/T 31740.1 的规定。
- 2.1.16 食品工业用浓缩汁、浓缩果蔬汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.17 食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.18 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.19 芝麻、黑芝麻粉、黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.20 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.21 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.22 褐藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.23 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.24 大豆油应符合 GB 2716 和 GB/T 1535 的规定。
- 2.1.25 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.26 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.27 外购调味料包（调味粉包、调味汁包、调味酱包、调味油包、蔬菜包）应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.28 外购调味料包（酱腌菜包）应符合 GB 2714 和 SB/T 10439 的规定。
- 2.1.29 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.30 果蔬汁/浆应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.31 刺梨粉应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定；刺梨粉中所用刺梨应符合卫生部公告《关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告（2004 年第 17 号）》的规定。
- 2.1.32 大麦苗粉应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定；大麦苗粉中所用大麦苗应符合卫生部公告《关于将肠膜明串珠菌肠膜亚种列入〈可用于食品的菌种名单〉的公告》（2012 年第 8 号）的规定。

- 2.1.33 食叶草粉应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定；食叶草粉中所用食叶草应符合卫健委《关于食叶草等 15 种“三新食品”的公告》（2021 年第 9 号）的规定。
- 2.1.34 维生素 B₁（盐酸硫胺）应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.35 焦磷酸铁应符合 GB 1903.16 的规定。
- 2.1.36 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.37 维生素 B₂（核黄素）应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.38 柠檬酸锌应符合 GB 1903.49 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	具有本品应有的性状	取适量样品置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，用温开水漱口，按照食用方法熟制后品尝其滋味。
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 ^a , %	≤ 14.5	GB 5009.3
酸度 ^a , mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
自然断条率 ^a , %	≤ 8.0	GB/T 40636
熟断条率 ^a , %	≤ 8.0	GB/T 40636
烹调损失率 ^a , %	≤ 15.0	GB/T 40636
*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
钙 ^b （以Ca计），mg/kg	1600~3200	GB 5009.92
铁 ^b （以Fe计），mg/kg	14~26	GB 5009.90
锌 ^b （以Zn计），mg/kg	10~40	GB 5009.14
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
栀子黄 ^c , g/kg	≤ 0.3	GB 5009.149
过氧化值 ^d （以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227

酸价 ^d （以脂肪计）（KOH），mg/g ≤	5.0	GB 5009.229
注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定； a 指标仅适用于自制花色挂面； b 仅适于添加该食品营养强化剂的产品检验。 c仅适于添加栀子黄的产品检验； d 指标仅适用于外购调味料包（调味酱包、调味油包）。 其中铅、黄曲霉毒素 B₁指标的检验：附调味料包的产品将自制花色挂面和调味包混合后检验，未附调味料包产品只对自制花色挂面进行检验。		

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 生产加工过程的卫生要求

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，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、净含量及允许短缺量、水分（仅适用于自制花色挂面）、自然断条率（仅适用于自制花色挂面）。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以自制花色挂面为主要原料，辅以或不辅以外购调味料包（调味粉包、调味汁包、调味酱包、调味油包、蔬菜包、酱腌菜包中的一种或几种），组合包装加工而成的非即食生干面制品。

自制花色挂面以小麦粉、黑小麦粉中的一种或两种为主要原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠、魔芋粉、魔芋精粉中的一种或几种，辅以鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉、全蛋液、蛋黄液、蛋清液、鸡蛋（去壳）、荞麦粉、苦荞粉、绿豆粉、小米粉、黄豆粉、高粱粉、豌豆粉、谷物杂粮粉、小麦胚芽粉、刺梨粉、大麦苗粉、黑芝麻粉、大米粉、糙米粉、糯米粉、全麦粉、胡萝卜粉、西红柿粉、番茄粉、红甜菜粉、菠菜粉、西兰花粉、南瓜粉、芹菜粉、山药粉、山楂粉、紫薯粉、果蔬粉、果蔬汁/浆、核桃粉、板栗粉、杏仁粉、猪肝粉（熟）、牛腩粉（熟）、牛肉粉、鳕鱼粉（熟）、食用菌粉（香菇粉、黑木耳粉、猴头菇粉、草菇粉、银耳粉、蛹虫草粉、金针菇粉、平菇粉、鸡腿菇粉、松茸粉、花菇粉中的一种或几种）、药食同源植物粉（桑叶粉、玉竹粉、葛根粉、茯苓粉、杭白菊粉、亳菊粉、怀菊粉、龙眼粉、百合粉、黄精粉、蒲公英粉、葛根粉、荷叶粉、金银花粉、甘草粉、罗汉果粉、白果粉、乌梅粉、麦芽粉、紫苏粉、酸枣仁粉、薄荷粉、枸杞粉、莲子粉、栀子粉、淡竹叶粉、食叶草粉、芡实粉、铁棍山药粉、黄芪粉、党参粉、铁皮石斛粉、西洋参粉、灵芝粉、肉苁蓉粉、地黄粉、麦冬粉、天冬粉、化橘红粉中的一种或几种）、藻类制品（海苔粉、海带粉、紫菜粉、裙带菜粉、钝顶螺旋藻粉中的一种或几种）、菊粉、人参粉（五年以下人工种植）、库拉索芦荟凝胶粉、辣木叶粉、重瓣红玫瑰粉、绿茶粉、杜仲叶粉、杜仲雄花粉、焦磷酸铁、碳酸钙、维生素 B₂（核黄素）、柠檬酸锌、维生素 B₁（盐酸硫胺素）、食品工业用浓缩汁[红花苗汁、菊苣汁、桑叶汁、紫苏汁、人参汁（五年以下人工种植）、松茸汁中的一种或几种]、浓缩果蔬汁、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、谷朊粉、芝麻、黑芝麻中的一种或几种，添加或不添加黄原胶、褐藻酸钠、大豆油、栀子黄中的一种或几种，加入生活饮用水，再经调粉、和面、熟化、压延成型、切条、干燥、截断、称量、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，参照 GB/T 40636《挂面》制定本标准作为企业组织生产、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。

新乡市东新面业有限公司