



410008S-2026



滑县大功禾食品有限公司企业标准

Q/HDS 0002S-2026

挂面（附料包）

2026-01-07 发布

2026-01-07 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并起草。

本标准主要起草人：李政委。

H N

Q B

挂面（附料包）

1 范围

本标准规定了挂面（附料包）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以挂面（普通挂面或花色挂面）为主要原料，搭配外购料包【复合调味料包、调味油包、辣椒油包、芝麻油包、芝麻酱包、菜料包、酱腌菜包、熟制坚果籽类仁包、食醋包、熟肉制品包、肉糜制品包、腊肉包、熟制水产品包、方便菜肴包、食用菌制品包、豆制品包、面筋包、藻类制品包、熟制蛋制品包中的一种或几种】，经过组合、包装加工而成的挂面（附料包）。

普通挂面是以小麦粉、黑麦粉、全麦粉中的一种或几种为原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠中的一种或两种，加入生活饮用水，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普通挂面。

花色挂面是以小麦粉、黑麦粉、全麦粉中的一种或几种为原料，添加谷物杂粮粉、鸡蛋粉、蛋黄粉、鸡蛋白粉、果蔬粉、坚果籽类仁粉、食用菌粉、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、虾仁粉中的一种或几种，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，加入生活饮用水，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。

根据所用原辅料及搭配料包的不同，产品分类为：普通挂面（附料包）、花色挂面（附料包）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉应符合GB 1351和GB 2715的规定。

2.1.2 黑麦粉、全麦粉应符合GB 2715的规定。

2.1.3 食用盐应符合GB 2721的规定。

2.1.4 碳酸钠应符合GB 1886.1的规定。

2.1.5 生活饮用水应符合GB 5749的规定。

2.1.6 谷物杂粮粉应符合GB 2715的规定。

2.1.7 鸡蛋粉、蛋黄粉、鸡蛋白粉应符合GB 2749的规定。

2.1.8 果蔬粉应符合GH/T 1456的规定。

2.1.9 坚果籽类仁粉应符合GB 19300的规定。

2.1.10 食用菌粉应符合GB 7096的规定。

2.1.11 魔芋粉应符合NY/T 494的规定。

2.1.12 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。

2.1.13 茶粉应符合NY/T 2672的规定。

- 2.1.14 虾仁粉应符合 GB 10136 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 复合调味料包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.19 调味油包、辣椒油包应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.20 芝麻油包应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.21 芝麻酱包、熟制坚果籽类仁包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.22 菜料包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.23 酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.24 食醋包应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.25 熟肉制品包应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.26 肉糜制品包应符合 SB/T 10379 的规定。
- 2.1.27 腊肉包应符合 GB 2730 的规定。
- 2.1.28 熟制水产品包应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.29 方便菜肴包应符合 QB/T 5471 的规定。
- 2.1.30 食用菌制品包应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.31 豆制品包应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.32 面筋包应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.33 藻类制品包应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.34 熟制蛋制品包应符合 GB 2749 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 | 具有产品应有的性状 | 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，熟制后，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 |
|-----|-----|---------|
|-----|-----|---------|

| | | | |
|--|---|----------------------------|-------------|
| ^b 水分, g/100g | ≤ | 14.5 | GB 5009.3 |
| ^a 酸度, mL/10g | ≤ | 4.0 | GB 5009.239 |
| ^b 自然断条率, % | ≤ | 5.0 (普通挂面) 15.0 (花色挂面) | GB/T 40636 |
| ^b 熟断条率, % | ≤ | 5.0 (普通挂面) 15.0 (花色挂面) | GB/T 40636 |
| ^b 烹调损失率, % | ≤ | 10.0 (普通挂面) 20.0 (花色挂面) | GB/T 40636 |
| ^b 栀子黄, g/kg | ≤ | 0.3 (仅适用于添加栀子黄的产品) | GB 5009.149 |
| ^c 铅 (以 Pb 计), mg/kg | ≤ | 0.49 | GB 5009.12 |
| ^d 酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g | ≤ | 5.0 | GB 5009.229 |
| ^d 过氧化值 (以脂肪计), g/100g | ≤ | 0.25 | GB 5009.227 |
| <p>注: a 不适用于添加西红柿 (番茄) 粉的花色挂面; b 仅适用于挂面的检验; c 将挂面与料包混合后检验; d 仅限含油脂的料包的混合检验, 其中酸价不适合于含发酵型配料、酸性配料的料包;</p> <p>注 2: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> | | | |

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

本标准适用于以挂面（普通挂面或花色挂面）为主要原料，搭配外购料包【复合调味料包、调味油包、辣椒油包、芝麻油包、芝麻酱包、菜料包、酱腌菜包、熟制坚果籽类仁包、食醋包、熟肉制品包、肉糜制品包、腊肉包、熟制水产品包、方便菜肴包、食用菌制品包、豆制品包、面筋包、藻类制品包、熟制蛋制品包中的一种或几种】，经过组合、包装加工而成的挂面（附料包）。

普通挂面是以小麦粉、黑麦粉、全麦粉中的一种或几种为原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠中的一种或两种，加入生活饮用水，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普通挂面。

花色挂面是以小麦粉、黑麦粉、全麦粉中的一种或几种为原料，添加谷物杂粮粉、鸡蛋粉、蛋黄粉、鸡蛋白粉、果蔬粉、坚果籽类仁粉、食用菌粉、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、虾仁粉中的一种或几种，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，加入生活饮用水，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

QB