



410290S-2026



新乡市干面人食品有限公司企业标准

Q/XGM 0001S-2026

# 花色挂面、手盘面

2026-02-03 发布

2026-02-03 实施

新乡市干面人食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由新乡市干面人食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：田翠红。

H N

Q B

# 花色挂面、手盘面

## 1 范围

本标准规定了花色挂面、手盘面的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于花色挂面、手盘面。

花色挂面以小麦粉为主要原料，辅以鸡全蛋粉、蛋清粉、鸡蛋（去壳）、谷物杂粮粉、果蔬粉、小麦胚芽粉、黑小麦粉、大米粉、糙米粉、糯米粉、全麦粉、大麦苗粉、红花苗粉、坚果籽类制品（核桃粉、板栗粉、杏仁粉、葵花籽粉、芝麻、黑芝麻、腰果粉、南瓜籽中的一种或几种）、食用菌粉（香菇粉、黑木耳粉、猴头菇粉、草菇粉、银耳粉、金针菇粉、平菇粉、鸡腿菇粉、姬松茸粉、花菇粉中的一种或几种）、药食同源植物粉【刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、芡实、赤小豆、麦芽、昆布、枣、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑葚、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（杭白菊、亳菊、怀菊、亳菊中的一种）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红中的一种或几种】、阿胶粉、鸡内金粉、藻类制品（海苔粉、海带粉、紫菜粉、裙带菜粉中的一种或几种）、菊粉、魔芋粉、（五年以下人工种植）人参粉、库拉索芦荟粉、辣木叶粉、重瓣红玫瑰粉、绿茶粉、白茶粉、红茶粉、杜仲叶粉、杜仲雄花粉中的一种或几种，再添加食用盐、碳酸钠、黄原胶、褐藻酸钠、食用植物油、食糖、淀粉糖、亚硒酸钠中的一种或几种，经加生活饮用水和面、压延、切制成型、干燥、截断、包装等工艺加工而成的非即食花色挂面。

手盘面以小麦粉为主要原料，辅或不辅以鸡全蛋粉、蛋清粉、鸡蛋（去壳）、谷物杂粮粉、果蔬粉、小麦胚芽粉、黑小麦粉、大米粉、糙米粉、糯米粉、全麦粉、大麦苗粉、红花苗粉、坚果籽类制品（核桃粉、板栗粉、杏仁粉、葵花籽粉、芝麻、黑芝麻、腰果粉、南瓜籽中的一种或几种）、食用菌粉（香菇粉、黑木耳粉、猴头菇粉、草菇粉、银耳粉、金针菇粉、平菇粉、鸡腿菇粉、姬松茸粉、花菇粉中的一种或几种）、药食同源植物粉【刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、芡实、赤小豆、麦芽、昆布、枣、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑葚、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（杭白菊、亳菊、怀菊、亳菊中的一种）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红中的一种或几种】、阿胶粉、鸡内金粉、藻类制品（海苔粉、海带粉、紫菜粉、裙带菜粉中的一种或几种）、菊粉、魔芋粉、（五年以下人工种植）人参粉、库拉索芦荟粉、辣木叶粉、重瓣红玫瑰粉、绿茶粉、白茶粉、红茶粉、杜仲叶粉、杜仲雄花粉中的一种或几种，再添加食用盐、碳酸

钠、黄原胶、褐藻酸钠、食用植物油、食糖、淀粉糖、亚硒酸钠中的一种或几种，经加生活饮用水和面、压延、切制成型、手工盘形、干燥、包装等工艺加工而成的非即食手盘面。

根据辅料和加工工艺不同将产品分为不同种类：花色挂面、原味手盘面、风味手盘面、硒强化花色挂面、硒强化手盘面。

## 2 要求

### 2.1 原辅料

- 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、蛋清粉、鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.3 谷物杂粮粉、小麦胚芽粉、黑小麦粉、大米粉、糙米粉、糯米粉、全麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.5 大麦苗粉、红花苗粉、药食同源植物粉、阿胶粉、鸡内金粉、（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、绿茶粉、白茶粉、红茶粉应符合 GB/T 29602 和 GB 7101 的规定。
- 2.1.6 坚果籽类制品应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.7 食用菌粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.8 藻类制品应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.9 菊粉应符合 GB/T 41377 的规定。
- 2.1.10 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.11 库拉索芦荟粉应符合 QB/T 2489 的规定。
- 2.1.12 辣木叶粉应符合 NY/T 3604 的规定。
- 2.1.13 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.14 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.15 褐藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.16 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.17 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.18 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.19 淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.20 亚硒酸钠应符合 GB 1903.9 的规定。
- 2.1.21 生活饮用水应符合 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	干燥固态，具有本品应有的形状	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然
色 泽	具有本品应有的色泽，色泽均一	

气 味	具有本品应有的气味，无异味	光下观察色泽、性状和杂质，闻其气味,用温开水漱口,按照食用方法品熟制后品其口感。
口 感	煮熟后口感不粘，不牙碜，具有本品特有滋味	
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
	花色挂面	手盘面	
水分, %	≤	14.5	GB 5009.3
酸度, mL/10g	≤	4.0	GB 5009.239
自然断条率, %	≤	8.0	GB/T 40636
熟断条率, %	≤	8.0	
烹调损失率, %	≤	15.0	
铅 <sup>a</sup> (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
硒 <sup>a</sup> (以 Se 计), μg/kg		140~280	GB 5009.93
注 1: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;			
注 2: a 指标仅适用于添加亚硒酸钠的产品。			

### 2.4 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

应符合 GB 14881 的规定。

### 2.6 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；新食品原料的使用应符合相关公告的规定；营养强化剂的使用应符合 GB 14880 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、兽药残留限量应符合 GB 31650 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、水分的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于花色挂面、手盘面。

花色挂面以小麦粉为主要原料，辅以鸡全蛋粉、蛋清粉、鸡蛋（去壳）、谷物杂粮粉、果蔬粉、小麦胚芽粉、黑小麦粉、大米粉、糙米粉、糯米粉、全麦粉、大麦苗粉、红花苗粉、坚果籽类制品（核桃粉、板栗粉、杏仁粉、葵花籽粉、芝麻、黑芝麻、腰果粉、南瓜籽中的一种或几种）、食用菌粉（香菇粉、黑木耳粉、猴头菇粉、草菇粉、银耳粉、金针菇粉、平菇粉、鸡腿菇粉、姬松茸粉、花菇粉中的一种或几种）、药食同源植物粉【刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、芡实、赤小豆、麦芽、昆布、枣、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑葚、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（杭白菊、亳菊、怀菊、亳菊中的一种）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红中的一种或几种】、阿胶粉、鸡内金粉、藻类制品（海苔粉、海带粉、紫菜粉、裙带菜粉中的一种或几种）、菊粉、魔芋粉、（五年以下人工种植）人参粉、库拉索芦荟粉、辣木叶粉、重瓣红玫瑰粉、绿茶粉、白茶粉、红茶粉、杜仲叶粉、杜仲雄花粉中的一种或几种，再添加食用盐、碳酸钠、黄原胶、褐藻酸钠、食用植物油、食糖、淀粉糖、亚硒酸钠中的一种或几种，经加生活饮用水和面、压延、切制成型、干燥、截断、包装等工艺加工而成的非即食花色挂面。

手盘面以小麦粉为主要原料，辅或不辅以鸡全蛋粉、蛋清粉、鸡蛋（去壳）、谷物杂粮粉、果蔬粉、小麦胚芽粉、黑小麦粉、大米粉、糙米粉、糯米粉、全麦粉、大麦苗粉、红花苗粉、坚果籽类制品（核桃粉、板栗粉、杏仁粉、葵花籽粉、芝麻、黑芝麻、腰果粉、南瓜籽中的一种或几种）、食用菌粉（香菇粉、黑木耳粉、猴头菇粉、草菇粉、银耳粉、金针菇粉、平菇粉、鸡腿菇粉、姬松茸粉、花菇粉中的一种或几种）、药食同源植物粉【刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、芡实、赤小豆、麦芽、昆布、枣、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑葚、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（杭白菊、亳菊、怀菊、亳菊中的一种）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红中的一种或几种】、阿胶粉、鸡内金粉、藻类制品（海苔粉、海带粉、紫菜粉、裙带菜粉中的一种或几种）、菊粉、魔芋粉、（五年以下人工种植）人参粉、库拉索芦荟粉、辣木叶粉、重瓣红玫瑰粉、绿茶粉、白茶粉、红茶粉、杜仲叶粉、杜仲雄花粉中的一种或几种，再添加食用盐、碳酸

钠、黄原胶、褐藻酸钠、食用植物油、食糖、淀粉糖、亚硒酸钠中的一种或几种，经加生活饮用水和面、压延、切制成型、手工盘形、干燥、包装等工艺加工而成的非即食手盘面。

目前尚无国家标准和行业标准，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》的有关规定制订本企业标准。作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅严于食品安全国家标准 **GB 2762** 的规定。

新乡市干面人食品有限公司

H N

Q B