



411289S-2026



长垣市惠民石磨面业有限公司企业标准

Q/CHM 0001S-2026

挂面及花色挂面

2026-05-20 发布

2026-05-20 实施

长垣市惠民石磨面业有限公司 发布

前 言

本标准由长垣市惠民石磨面业有限公司提出和起草。

本标准主要起草人：赵香路。

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/碱水面、花色挂面。

挂面/碱水面：以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水，添加或不添加食用盐、碳酸钠中的一种或两种，经调粉、和面、熟化、压延、切条、干燥、截断、包装加工而成。

花色挂面：以小麦粉、全麦粉、黑小麦粉、黑全麦粉中的一种或几种为主要原料，加入生活饮用水，添加或不添加食用盐、食用淀粉、菊粉、低聚木糖、低聚异麦芽糖、水苏糖、低聚果糖、大豆低聚糖、鲜鸡蛋（鸡蛋经清洗、打蛋）、全蛋粉、蛋黄粉、果蔬粉/浆/泥/汁、谷物杂粮粉、食用菌粉（香菇、猴头菇、平菇、金针菇、杏鲍菇、红平菇、海鲜菇、竹荪、茶树菇、牛肝菌、羊肚菌、姬松茸、黑木耳、灵芝、茯苓中的一种或几种）、大麦青汁粉、藕粉、黑芝麻粉、核桃粉、亚麻籽粉、芡实粉、怀菊花粉、丹凤牡丹花粉、重瓣红玫瑰粉、茉莉花粉、葛根粉、人参粉（人参人工种植5年及5年以下）、食药物质粉或提取物[刀豆、山药、马齿苋、木瓜、玉竹、白扁豆、白扁豆花、山楂、白芷、白果、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、金银花、桑叶、杏仁（甜、苦）、佛手、沙棘、赤小豆、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、枸杞子、砂仁、茯苓、桃仁、桑椹、莲子、紫苏、酸枣仁、黄精、橘皮（陈皮）、覆盆子、薏苡仁、鸡内金、党参、铁皮石斛、肉苁蓉（荒漠）、西洋参、黄芪、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄中的一种或几种]、魔芋粉、谷朊粉、大豆蛋白粉、乳清蛋白粉中的一种或几种，加入或不加入柑橘黄、碳酸钠、栀子黄中的一种或几种，经调粉、和面、熟化、压延、切条、干燥、截断、包装加工而成。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.4 黑小麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 全麦粉、黑全麦粉应符合 LS/T 3244 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.7 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 菊粉应符合原卫生部公告（2009 年第 5 号）的规定。
- 2.1.9 低聚木糖应符合 GB/T 23528.3 的规定。
- 2.1.10 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 23528.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.11 水苏糖应符合原卫生部公告（2010 年第 17 号）的规定。
- 2.1.12 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。

- 2.1.13 大豆低聚糖应符合 GB/T 22491 的规定。
- 2.1.14 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.15 鲜鸡蛋、全蛋粉、蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.16 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.17 果蔬浆/泥/汁应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.18 谷物杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.19 食用菌粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.20 大麦青汁粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.21 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.22 黑芝麻粉、亚麻籽粉、核桃粉、芡实粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.23 怀菊花粉、丹凤牡丹花粉、重瓣红玫瑰粉、茉莉花粉、人参粉（人参人工种植 5 年及 5 年以下）、食药物质粉或提取物应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.24 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.25 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.26 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.27 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.28 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.29 柑橘黄应符合 GB 1886.346 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	具有产品应有的色泽	
气、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, g/100g	≤ 14.5	GB 5009.3

^a 酸度, mL/10g	≤	4.0	GB 5009.239
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
自然断条率, %	≤	5.0 (挂面/碱水面) 10.0 (花色挂面)	GB/T 40636
熟断条率, %	≤	5.0 (挂面/碱水面) 10.0 (花色挂面)	GB/T 40636
烹调损失率, %	≤	10.0 (挂面/碱水面) 15.0 (花色挂面)	GB/T 40636
栀子黄 ^b , g/kg	≤	0.3	GB 5009.149
<p>a不适用于使用果蔬粉/浆/泥/汁【番茄(西红柿)、苹果、山楂】的产品;</p> <p>b仅适用于添加栀子黄的产品。</p> <p>*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

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, 食品添加剂的使用应符合GB 2760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

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、酸度, 其中酸度不适用于使用果蔬粉/浆/泥/汁【番茄(西红柿)、苹果、山楂】的产品。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/碱水面、花色挂面。

挂面/碱水面：以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水，添加或不添加食用盐、碳酸钠中的一种或两种，经调粉、和面、熟化、压延、切条、干燥、截断、包装加工而成。

花色挂面：以小麦粉、全麦粉、黑小麦粉、黑全麦粉中的一种或几种为主要原料，加入生活饮用水，添加或不添加食用盐、食用淀粉、菊粉、低聚木糖、低聚异麦芽糖、水苏糖、低聚果糖、大豆低聚糖、鲜鸡蛋（鸡蛋经清洗、打蛋）、全蛋粉、蛋黄粉、果蔬粉/浆/泥/汁、谷物杂粮粉、食用菌粉（香菇、猴头菇、平菇、金针菇、杏鲍菇、红平菇、海鲜菇、竹荪、茶树菇、牛肝菌、羊肚菌、姬松茸、黑木耳、灵芝、茯苓中的一种或几种）、大麦青汁粉、藕粉、黑芝麻粉、核桃粉、亚麻籽粉、芡实粉、怀菊花粉、丹凤牡丹花粉、重瓣红玫瑰粉、茉莉花粉、葛根粉、人参粉（人参人工种植5年及5年以下）、食药物质粉或提取物[刀豆、山药、马齿苋、木瓜、玉竹、白扁豆、白扁豆花、山楂、白芷、白果、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、金银花、桑叶、杏仁（甜、苦）、佛手、沙棘、赤小豆、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、枸杞子、砂仁、茯苓、桃仁、桑椹、莲子、紫苏、酸枣仁、黄精、橘皮（陈皮）、覆盆子、薏苡仁、鸡内金、党参、铁皮石斛、肉苁蓉（荒漠）、西洋参、黄芪、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄中的一种或几种]、魔芋粉、谷朊粉、大豆蛋白粉、乳清蛋白粉中的一种或几种，加入或不加入柑橘黄、碳酸钠、栀子黄中的一种或几种，经调粉、和面、熟化、压延、切条、干燥、截断、包装加工而成。

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，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。

长垣市惠民石磨面业有限公司