



412743S-2025



焦作市麦乡食品有限公司企业标准

Q/JMX 0004S-2025

挂面（附料包）

2025-09-18 发布

2025-09-18 实施

焦作市麦乡食品有限公司 发布

前 言

本标准由焦作市麦乡食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李光斌、田三杰。

本标准自发布实施日起替代Q/JMX 0004S-2022(备案号：413104S-2022，2022-11-11发布实施)。

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、检验规则等要求。

本标准适用于以普通挂面、花色挂面中的一种搭配外购的相关风味的调味包【固态复合调味料包、半固态复合调味料包、液态复合调味料包、水产调味品料包、脱水蔬菜包、调味海带包、酱腌菜包、花生包（油炸）、豌豆（青豆）包（油炸）、熟制芝麻包、鹌鹑蛋包、卤蛋包、熟肉制品包、熟制海鲜包、熟制蔬菜包、大豆蛋白制品包、番茄肉酱包（罐头）、蔬菜罐头包、肉罐头包、炸蛋包】中的一种或几种，组合包装而成的非即食产品。

普通挂面：以小麦粉、黑小麦粉、全麦粉、黑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，经加水和面、熟化、压延、切条、烘干、切断、包装而成的产品。

花色挂面：以小麦粉、黑小麦粉、全麦粉、黑全麦粉、紫小麦粉、红小麦粉、绿小麦粉、褐小麦粉中的一种或几种为主要原料，添加魔芋精粉、（食用）玉米淀粉、（食用）小麦淀粉、（食用）马铃薯淀粉（土豆淀粉）、（食用）大米淀粉、（食用）木薯淀粉、百合淀粉、橡子淀粉、高直链玉米淀粉、燕麦麸皮粉（燕麦麸粉）、谷朊粉（活性小麦面筋粉）、食叶草粉、红豆粉、白眉豆粉、白芸豆粉、鹰嘴豆粉、豇豆粉、黑豆粉、黑米粉、大麦粉、红小豆粉（赤小豆粉）、糯米粉、紫米粉、腰豆粉、扁豆粉、燕麦粉、青稞粉、黑青稞粉、苡麦粉、核桃粉、亚麻籽粉、黑芝麻粉、花生粉、海带粉、裙带菜粉、紫菜粉、莲藕粉、雪藕粉、番茄粉、西兰花粉、西蓝花粉、草莓粉、蓝莓粉、蔓越莓粉、芒果粉、菠萝粉、石榴粉、黄秋葵粉、香蕉粉、黑加仑粉、荆芥粉、香菜粉、冬瓜粉、丝瓜粉、杨梅粉、西梅粉、水苏糖、洋葱粉、芭蕉粉、玉米须粉、小米粉、蛋黄粉、鸡蛋粉（鸡全蛋粉）、鸡蛋白粉、乌鸡蛋粉、荞麦粉、苦荞粉、甜荞粉、玉米粉、苦瓜粉、火龙果粉、羊肚菌粉、姬松茸粉、黑木耳粉、蛹虫草粉、香菇粉、蘑菇粉（双孢蘑菇粉）、猴头菇粉、平菇粉、草菇粉、鸡腿菇粉、花菇粉、胡萝卜粉、菠菜粉、南瓜粉、红薯粉、马铃薯粉、紫薯粉、魔芋粉、洋姜粉（菊芋粉）、橡子粉、香芋粉、葛根粉、山药粉、怀山药粉、铁棍山药粉、铁棍山药（鲜浆）（铁棍山药经清洗、破碎、研磨）、地黄（鲜浆）（地黄经清洗、破碎、研磨）、薏米粉（薏苡仁粉）、薏米（薏苡仁）（磨粉）、绿茶粉、红茶粉、白茶粉、大豆蛋白粉、大豆分离蛋白粉、大豆膳食纤维粉、小麦膳食纤维粉、燕麦膳食纤维粉、小麦麸膳食纤维粉、藜麦粉、抹茶、高粱粉、红枣粉、红枣（磨粉）、甜菜粉（红甜菜粉或甜菜根粉）、芹菜粉、绿豆粉、绿豆（磨粉）、黄豆粉、黄豆（磨粉）、豌豆粉、大麦苗粉（大麦青汁粉）、菊粉、大豆肽粉（大豆蛋白肽粉）、人参粉（人工种植5年及5年以下）、蛋白核小球藻、辣木叶粉、猪肝粉、牛肉粉、粳米粉、糙米粉、药食同源粉[刀豆粉、小蓟粉、山楂粉、马齿苋粉、马齿苋（粉碎）、乌梅粉、木瓜粉、木瓜（粉碎）、火麻仁粉、代代花粉、玉竹粉、玉竹（粉碎）、甘草粉、白芷粉、白果粉（银杏粉）、白果（银杏）（粉碎）、白扁豆粉、龙眼肉（桂圆）粉、龙眼肉（桂圆）（粉碎）、决明子粉、决明子（粉碎）、百合粉、百合（粉碎）、肉豆蔻粉、肉豆蔻（粉碎）、肉桂粉、余甘子粉、佛手粉、杏仁（甜、苦）粉、沙棘粉、沙棘（粉碎）、芡实粉、芡实（粉碎）、枣（大枣、酸枣、黑枣）粉、枣（大枣、酸

枣、黑枣）（粉碎）、罗汉果粉、郁李仁粉、金银花粉、青果粉、鱼腥草粉、生姜粉、生姜（粉碎）、干姜粉、干姜（粉碎）、枳椇子粉、枸杞粉（红枸杞粉）、枸杞子（粉碎）、栀子粉、栀子（粉碎）、砂仁粉、砂仁（粉碎）、胖大海粉、茯苓粉、茯苓（粉碎）、香橼粉、香薷粉、桃仁粉、桑叶粉、桑叶（粉碎）、桑叶提取物、桑葚粉（桑椹粉）、桑葚（粉碎）、桔红（橘红）粉、桔梗粉、益智仁粉、荷叶粉、荷叶（粉碎）、莱菔子粉、莲子粉、莲子（粉碎）、高良姜粉、高良姜（粉碎）、淡竹叶粉、淡豆豉粉、菊花粉（贡菊、杭菊、滁菊、亳菊）、菊苣粉、黄芥子粉、黄精粉、黄精（粉碎）、紫苏粉、紫苏（粉碎）、紫苏子（籽）粉、槐米粉、槐花粉、蒲公英粉、榧子粉、酸枣仁粉、鲜白茅根（粉碎）、干白茅根粉（白茅根粉）、鲜芦根（粉碎）、干芦根粉（芦根粉）、陈皮粉（橘皮粉）、薄荷粉、薤白粉、覆盆子粉、藿香粉、牡蛎粉、牡蛎（粉碎）、阿胶粉、鸡内金粉、鸡内金（粉碎）、党参粉、肉苁蓉（荒漠）粉、铁皮石斛粉、西洋参粉、黄芪粉、灵芝粉、山茱萸粉、天麻粉、杜仲叶粉、麦芽粉、地黄粉（熟地黄粉）、麦冬粉、天冬粉、化橘红粉中的一种或几种]、杜仲雄花粉、明日叶粉、枇杷叶粉、莱茵衣藻、玫瑰花（重瓣红玫瑰）粉、玫瑰花（重瓣红玫瑰）（粉碎）、凉粉草（仙草）粉、松花粉、牛蒡根粉、玫瑰茄粉（洛神花粉）、酸角粉、竹荪粉、松露粉、新鲜蔬菜(原)浆或水果(原)浆或食用菌(原)浆[番茄、芹菜、苦瓜、胡萝卜、菠菜、食叶草、双孢蘑菇、羊肚菌、鸡腿菇、平菇、白蘑菇、香菇、铁棍山药、怀山药、火龙果中的一种或多种经打浆]、地黄（原）浆（地黄经打浆）、明日叶（打浆）、海带（原）浆（海带经打浆）、（鲜）牛奶、（鲜）鸡蛋、鸡蛋液、（鲜）鹅蛋、鹅蛋液、（鲜）乌鸡蛋、乌鸡蛋液、蒲公英(原)浆（蒲公英经打浆）、海苔粉、极大螺旋藻粉、钝顶螺旋藻粉、海参粉、全脂驼乳粉中的一种或几种，添加或不添加小麦胚粉、小麦粉、黑小麦粉、全麦粉、黑全麦粉、紫小麦粉、红小麦粉、绿小麦粉、褐小麦粉、菜籽油、抗性糊精、食用盐、碳酸钠、黄原胶、海藻酸钠、食品营养强化剂[钙（来源：乳酸钙或碳酸钙或柠檬酸钙）、铁（来源：焦磷酸铁或富马酸亚铁）、锌（来源：葡萄糖酸锌）、维生素 B₁（来源：盐酸硫胺素）、维生素 B₂（来源：核黄素）、烟酸（来源：烟酸或烟酰胺）、硒（来源：亚硒酸钠或硒酸钠或富硒食用菌粉或硒蛋白）中的一种或几种]、栀子黄、亚麻籽胶中的一种或几种，加水或不加水，经和面、熟化、压延、切条、烘干、切断、包装而成的产品。

挂面（附料包）分为：普通挂面（附料包）和花色挂面（附料包）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 全麦粉、黑全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.6 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.7 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

- 2.1.8 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.9 亚麻籽胶应符合 GB 1886.175 的规定。
- 2.1.10 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.11 黑小麦粉、紫小麦粉、红小麦粉、绿小麦粉、褐小麦粉、荞麦粉、红豆粉、白眉豆粉、白芸豆粉、鹰嘴豆粉、豇豆粉、黑豆粉、黑米粉、大麦粉、红小豆粉（赤小豆粉）、糯米粉、紫米粉、腰豆粉、扁豆粉、燕麦粉、青稞粉、黑青稞粉、莜麦粉、小米粉、苦荞粉、甜荞粉、薏米粉（薏苡仁粉）、薏米（薏苡仁）、藜麦粉、高粱粉、绿豆粉、黄豆粉、豌豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 （食用）玉米淀粉、（食用）小麦淀粉、（食用）马铃薯淀粉（土豆淀粉）、（食用）大米淀粉、（食用）木薯淀粉、百合淀粉、橡子淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.13 高直链玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定。
- 2.1.14 谷朊粉（活性小麦面筋粉）应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.15 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.16 大豆分离蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.17 核桃粉、亚麻籽粉、黑芝麻粉、花生粉、花生包（油炸）、豌豆（青豆）包（油炸）、熟制芝麻包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.18 海带粉、裙带菜粉、紫菜粉、海苔粉、极大螺旋藻粉、钝顶螺旋藻粉、海带、调味海带包应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.19 莲藕粉、雪藕粉、番茄粉、西兰花粉、西蓝花粉、草莓粉、蓝莓粉、蔓越莓粉、芒果粉、菠萝粉、石榴粉、黄秋葵粉、香蕉粉、黑加仑粉、荆芥粉、香菜粉、冬瓜粉、丝瓜粉、苦瓜粉、火龙果粉、南瓜粉、红枣粉、甜菜粉（红甜菜粉或甜菜根粉）、芹菜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.20 （鲜）牛奶应符合 GB 19301 的规定。
- 2.1.21 蛋黄粉、鸡蛋粉（鸡全蛋粉）、鸡蛋白粉、乌鸡蛋粉、（鲜）鸡蛋、鸡蛋液、（鲜）鹅蛋、鹅蛋液、（鲜）乌鸡蛋、乌鸡蛋液、鹌鹑蛋包、卤蛋包、炸蛋包应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.22 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.23 羊肚菌粉、姬松茸粉、黑木耳粉、蛹虫草粉、香菇粉、蘑菇粉（双孢蘑菇粉）、猴头菇粉、平菇粉、草菇粉、鸡腿菇粉、花菇粉、竹荪粉、松露粉、双孢蘑菇、羊肚菌、鸡腿菇、平菇、白蘑菇、香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.24 胡萝卜粉应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.25 菠菜粉应符合 NY/T 960 的规定。
- 2.1.26 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.27 绿茶粉、红茶粉、白茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.28 小麦胚粉应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.29 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。

- 2.1.30 小麦膳食纤维粉、小麦麸膳食纤维粉应符合 QB/T 5028 的规定。
- 2.1.31 抗性糊精应符合 T/GDL 1 的规定。
- 2.1.32 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.33 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.34 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.35 抹茶应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.36 大豆肽粉（大豆蛋白肽粉）应符合 GB/T 22492 的规定。
- 2.1.37 杨梅粉、西梅粉、洋葱粉、芭蕉粉、玉米须粉、大麦苗粉（大麦青汁粉）、玫瑰茄粉（洛神花粉）、酸角粉、洋姜粉（菊芋粉）、橡子粉、番茄、芹菜、苦瓜、胡萝卜、菠菜、火龙果应无污染、卫生，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.38 红薯粉、马铃薯粉、紫薯粉、魔芋粉、香芋粉、山药粉、怀山药粉、铁棍山药粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.39 猪肝粉、牛肉粉、熟肉制品包应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.40 燕麦麸皮粉（燕麦麸粉）、粳米粉、糙米粉应符合 LS/T 3302 的规定。
- 2.1.41 燕麦膳食纤维粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.42 水苏糖应符合原卫生部公告 2010 年第 17 号《关于批准雨生红球藻等新资源食品的公告》和 QB/T 4260 的规定。
- 2.1.43 玫瑰花（重瓣红玫瑰）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）粉中所使用的玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合原卫生部公告 2010 年第 3 号《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》的规定。
- 2.1.44 凉粉草（仙草）粉中所使用的凉粉草（仙草）应符合原卫生部公告 2010 年第 3 号《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》的规定。
- 2.1.45 松花粉应符合原卫生部公告 2004 年第 17 号《关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告》的规定。
- 2.1.46 牛蒡根粉中所使用的牛蒡根应符合国家卫生计生委国卫食品函（2013）83 号《国家卫生计生委关于牛蒡作为普通食品管理有关问题的批复》的规定。
- 2.1.47 杜仲雄花粉所使用的杜仲雄花应符合国家卫生计生委 2014 年第 6 号《关于批准壳寡糖等 6 种新食品原料的公告》的规定。
- 2.1.48 明日叶、明日叶粉所使用的明日叶应符合国家卫生健康委 2019 年第 2 号《关于弯曲乳杆菌等 24 种“三新食品”的公告》的规定。
- 2.1.49 枇杷叶粉中所使用的枇杷叶应符合国家卫生计生委 2014 年第 20 号《关于批准番茄籽油等 9 种新食品原料的公告》的规定。
- 2.1.50 食叶草、食叶草粉中所使用的食叶草应符合国家卫生健康委 2021 年第 9 号《关于食叶草等 15

种“三新食品”的公告》的规定。

- 2.1.51 莱茵衣藻应符合国家卫生健康委 2022 年第 2 号《关于莱茵衣藻等 36 种“三新食品”的公告》的规定。
- 2.1.52 蛋白核小球藻、辣木叶粉中所使用的辣木叶应符合原卫生部公告 2012 年第 19 号《关于批准蛋白核小球藻等 4 种新资源食品的公告》的规定。
- 2.1.53 人参粉（人工种植 5 年及 5 年以下）中所使用的人参应符合原卫生部公告 2012 年第 17 号《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》的规定。
- 2.1.54 菊粉应符合原卫生部公告 2009 年第 5 号《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告》的规定。
- 2.1.55 铁棍山药、怀山药应清洁卫生、无污染、无腐烂，应符合 GB 2762、GB 2763 和 GB/T 20351 的规定。
- 2.1.56 蒲公英、地黄、药食同源粉所用原料应符合《中华人民共和国药典》（2020 版）的规定。
- 2.1.57 乳酸钙应符合 GB 1886.21 的规定。
- 2.1.58 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.59 柠檬酸钙应符合 GB 1903.14 的规定。
- 2.1.60 焦磷酸铁应符合 GB 1903.16 的规定。
- 2.1.61 富马酸亚铁应符合 GB 1903.46 的规定。
- 2.1.62 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.63 维生素 B₁ 应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.64 维生素 B₂ 应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.65 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.66 烟酰胺应符合 GB 1903.45 的规定。
- 2.1.67 亚硒酸钠应符合 GB 1903.9 的规定。
- 2.1.68 硒酸钠应符合 GB 1903.56 的规定。
- 2.1.69 富硒食用菌粉应符合 GB 1903.22 的规定。
- 2.1.70 硒蛋白应符合 GB 1903.28 的规定。
- 2.1.71 海参粉应符合 SC/T 3310 的规定。
- 2.1.72 全脂驼乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.73 菜籽油应符合 GB/T 1536 的规定。
- 2.1.74 固态复合调味料包、半固态复合调味料包、液态复合调味料包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.75 水产调味品料包应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.76 脱水蔬菜包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.77 酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定。

2.1.78 熟制海鲜包应符合 GB 10136 的规定。

2.1.79 熟制蔬菜包应符合 QB/T 5471 的规定。

2.1.80 大豆蛋白制品包应符合 SB/T 10649 的规定。

2.1.81 番茄肉酱包（罐头）、蔬菜罐头包、肉罐头包应符合 GB 7098 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	从样品中取出一份，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，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

2.3.1 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 , %		≤ 14.0	GB 5009.3
酸度 ^a , mL/10g		≤ 4.0	GB 5009.239
自然断条率 ^a , %	普通挂面	≤ 5.0	GB/T 40636
	花色挂面	≤ 10.0	
熟断条率 ^a , %	普通挂面	≤ 5.0	GB/T 40636
	花色挂面	≤ 10.0	
烹调损失率 ^a , %	普通挂面	≤ 10.0	GB/T 40636
	花色挂面	≤ 20.0	
*铅 ^b （以Pb计），mg/kg		≤ 0.48	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ ^a , μg/kg		≤ 5.0	GB 5009.22
栀子黄 ^c , g/kg	花色挂面	≤ 0.3	GB 5009.149
肽含量 ^d （以干基计），g/100g		花色挂面 ≥ 0.5	GB/T 22492 附录B
钙 ^e （以Ca计），mg/kg		花色挂面 1600~3200	GB 5009.92
铁 ^e （以Fe计），mg/kg		花色挂面 14~26	GB 5009.90
锌 ^e （以Zn计），mg/kg		花色挂面 10~40	GB 5009.14

硒 ^e (以Se计), $\mu\text{g}/\text{kg}$	花色挂面	140~280	GB 5009.93
烟酸 ^e , mg/kg	花色挂面	40~50	GB 5009.89
维生素B ₁ ^e , mg/kg	花色挂面	3~5	GB 5009.84
维生素B ₂ ^e , mg/kg	花色挂面	3~5	GB 5009.85
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	花生包(油炸)、豌豆(青豆) 包(油炸)、熟制芝麻包 \leq	3.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), $\text{g}/100\text{g}$	花生包(油炸)、豌豆(青豆) 包(油炸)、熟制芝麻包 \leq	0.5	GB 5009.227
注: *指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定; a 仅适用于挂面的检验。 b 仅适用于挂面和各调味料包的混合检验。 c 仅适用于添加栀子黄的挂面的检验。 d 仅适于添加大豆肽粉的挂面的检验; e 仅适于添加该食品营养强化剂的挂面的检验。			

2.4 微生物限量

外购料包微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10^4	10^5	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10^2	GB 4789.3 平板计数法
副溶血性弧菌 ^b , MPN/g	5	1	10^2	10^3	GB 4789.7
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10^2	10^3	GB 4789.10
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 b 仅限于水产调味品料包的产品检验。 微生物限量仅适用于所搭配调味料包的混合检验。					

2.5 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。

2.6 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。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定,外购料包中食品添加剂的使用也应符合 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、水分(仅适用于挂面的检验)、酸度(仅适用于挂面的检验)、自然断条率(仅适用于挂面的检验)、熟断条率(仅适用于挂面的检验)、烹调损失率(仅适用于挂面的检验)。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以普通挂面、花色挂面中的一种搭配外购的相关风味的调味包【固态复合调味料包、半固态复合调味料包、液态复合调味料包、水产调味品料包、脱水蔬菜包、调味海带包、酱腌菜包、花生包（油炸）、豌豆（青豆）包（油炸）、熟制芝麻包、鹌鹑蛋包、卤蛋包、熟肉制品包、熟制海鲜包、熟制蔬菜包、大豆蛋白制品包、番茄肉酱包（罐头）、蔬菜罐头包、肉罐头包、炸蛋包】中的一种或几种，组合包装而成的非即食产品。

普通挂面：以小麦粉、黑小麦粉、全麦粉、黑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，经加水 and 面、熟化、压延、切条、烘干、切断、包装而成的产品。

花色挂面：以小麦粉、黑小麦粉、全麦粉、黑全麦粉、紫小麦粉、红小麦粉、绿小麦粉、褐小麦粉中的一种或几种为主要原料，添加魔芋精粉、（食用）玉米淀粉、（食用）小麦淀粉、（食用）马铃薯淀粉（土豆淀粉）、（食用）大米淀粉、（食用）木薯淀粉、百合淀粉、橡子淀粉、高直链玉米淀粉、燕麦麸皮粉（燕麦麸粉）、谷朊粉（活性小麦面筋粉）、食叶草粉、红豆粉、白眉豆粉、白芸豆粉、鹰嘴豆粉、豇豆粉、黑豆粉、黑米粉、大麦粉、红小豆粉（赤小豆粉）、糯米粉、紫米粉、腰豆粉、扁豆粉、燕麦粉、青稞粉、黑青稞粉、苜蓿粉、核桃粉、亚麻籽粉、黑芝麻粉、花生粉、海带粉、裙带菜粉、紫菜粉、莲藕粉、雪藕粉、番茄粉、西兰花粉、西蓝花粉、草莓粉、蓝莓粉、蔓越莓粉、芒果粉、菠萝粉、石榴粉、黄秋葵粉、香蕉粉、黑加仑粉、荆芥粉、香菜粉、冬瓜粉、丝瓜粉、杨梅粉、西梅粉、水苏糖、洋葱粉、芭蕉粉、玉米须粉、小米粉、蛋黄粉、鸡蛋粉（鸡全蛋粉）、鸡蛋白粉、乌鸡蛋粉、荞麦粉、苦荞粉、甜荞粉、玉米粉、苦瓜粉、火龙果粉、羊肚菌粉、姬松茸粉、黑木耳粉、蛹虫草粉、香菇粉、蘑菇粉（双孢蘑菇粉）、猴头菇粉、平菇粉、草菇粉、鸡腿菇粉、花菇粉、胡萝卜粉、菠菜粉、南瓜粉、红薯粉、马铃薯粉、紫薯粉、魔芋粉、洋姜粉（菊芋粉）、橡子粉、香芋粉、葛根粉、山药粉、怀山药粉、铁棍山药粉、铁棍山药（鲜浆）（铁棍山药经清洗、破碎、研磨）、地黄（鲜浆）（地黄经清洗、破碎、研磨）、薏米粉（薏苡仁粉）、薏米（薏苡仁）（磨粉）、绿茶粉、红茶粉、白茶粉、大豆蛋白粉、大豆分离蛋白粉、大豆膳食纤维粉、小麦膳食纤维粉、燕麦膳食纤维粉、小麦麸膳食纤维粉、藜麦粉、抹茶、高粱粉、红枣粉、红枣（磨粉）、甜菜粉（红甜菜粉或甜菜根粉）、芹菜粉、绿豆粉、绿豆（磨粉）、黄豆粉、黄豆（磨粉）、豌豆粉、大麦苗粉（大麦青汁粉）、菊粉、大豆肽粉（大豆蛋白肽粉）、人参粉（人工种植5年及5年以下）、蛋白核小球藻、辣木叶粉、猪肝粉、牛肉粉、粳米粉、糙米粉、药食同源粉[刀豆粉、小蓟粉、山楂粉、马齿苋粉、马齿苋（粉碎）、乌梅粉、木瓜粉、木瓜（粉碎）、火麻仁粉、代代花粉、玉竹粉、玉竹（粉碎）、甘草粉、白芷粉、白果粉（银杏粉）、白果（银杏）（粉碎）、白扁豆粉、龙眼肉（桂圆）粉、龙眼肉（桂圆）（粉碎）、决明子粉、决明子（粉碎）、百合粉、百合（粉碎）、肉豆蔻粉、肉豆蔻（粉碎）、肉桂粉、余甘子粉、佛手粉、杏仁（甜、苦）粉、沙棘粉、沙棘（粉碎）、芡实粉、芡实（粉碎）、枣（大枣、酸枣、黑枣）粉、枣（大枣、酸枣、黑枣）（粉碎）、罗汉果粉、郁李仁粉、金银花粉、青果粉、鱼腥草粉、生姜粉、生姜（粉碎）、干姜粉、干姜（粉碎）、枳椇子粉、枸杞粉（红枸杞粉）、枸杞子（粉碎）、栀子粉、栀子（粉碎）、

砂仁粉、砂仁（粉碎）、胖大海粉、茯苓粉、茯苓（粉碎）、香橼粉、香薷粉、桃仁粉、桑叶粉、桑叶（粉碎）、桑叶提取物、桑葚粉（桑椹粉）、桑葚（粉碎）、桔红（橘红）粉、桔梗粉、益智仁粉、荷叶粉、荷叶（粉碎）、莱菔子粉、莲子粉、莲子（粉碎）、高良姜粉、高良姜（粉碎）、淡竹叶粉、淡豆豉粉、菊花粉（贡菊、杭菊、滁菊、亳菊）、菊苣粉、黄芥子粉、黄精粉、黄精（粉碎）、紫苏粉、紫苏（粉碎）、紫苏子（籽）粉、槐米粉、槐花粉、蒲公英粉、榧子粉、酸枣仁粉、鲜白茅根（粉碎）、干白茅根粉（白茅根粉）、鲜芦根（粉碎）、干芦根粉（芦根粉）、陈皮粉（橘皮粉）、薄荷粉、薤白粉、覆盆子粉、藿香粉、牡蛎粉、牡蛎（粉碎）、阿胶粉、鸡内金粉、鸡内金（粉碎）、党参粉、肉苁蓉（荒漠）粉、铁皮石斛粉、西洋参粉、黄芪粉、灵芝粉、山茱萸粉、天麻粉、杜仲叶粉、麦芽粉、地黄粉（熟地黄粉）、麦冬粉、天冬粉、化橘红粉中的一种或几种]、杜仲雄花粉、明日叶粉、枇杷叶粉、莱茵衣藻、玫瑰花（重瓣红玫瑰）粉、玫瑰花（重瓣红玫瑰）（粉碎）、凉粉草（仙草）粉、松花粉、牛蒡根粉、玫瑰茄粉（洛神花粉）、酸角粉、竹荪粉、松露粉、新鲜蔬菜(原)浆或水果(原)浆或食用菌(原)浆[番茄、芹菜、苦瓜、胡萝卜、菠菜、食叶草、双孢蘑菇、羊肚菌、鸡腿菇、平菇、白蘑菇、香菇、铁棍山药、怀山药、火龙果中的一种或多种经打浆]、地黄（原）浆（地黄经打浆）、明日叶（打浆）、海带（原）浆（海带经打浆）、（鲜）牛奶、（鲜）鸡蛋、鸡蛋液、（鲜）鹅蛋、鹅蛋液、（鲜）乌鸡蛋、乌鸡蛋液、蒲公英(原)浆（蒲公英经打浆）、海苔粉、极大螺旋藻粉、钝顶螺旋藻粉、海参粉、全脂驼乳粉中的一种或几种，添加或不添加小麦胚粉、小麦粉、黑小麦粉、全麦粉、黑全麦粉、紫小麦粉、红小麦粉、绿小麦粉、褐小麦粉、菜籽油、抗性糊精、食用盐、碳酸钠、黄原胶、海藻酸钠、食品营养强化剂[钙（来源：乳酸钙或碳酸钙或柠檬酸钙）、铁（来源：焦磷酸铁或富马酸亚铁）、锌（来源：葡萄糖酸锌）、维生素 B₁（来源：盐酸硫胺素）、维生素 B₂（来源：核黄素）、烟酸（来源：烟酸或烟酰胺）、硒（来源：亚硒酸钠或硒酸钠或富硒食用菌粉或硒蛋白）中的一种或几种]、栀子黄、亚麻籽胶中的一种或几种，加水或不加水，经和面、熟化、压延、切条、烘干、切断、包装而成的产品。

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依据。

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。