



410505S-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

2026-03-11 发布

2026-03-11 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。

本标准自发布实施日起替代 Q/XGM 0001—2026（备案号：410290S-2026）。

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、姜黄粉（香辛料）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、栀子黄中的一种或几种，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、姜黄粉（香辛料）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、栀子黄中的一种或几种，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 姜黄粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.22 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.23 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。
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	
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 ^a (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
硒 ^a (以 Se 计), μg/kg		140~280	GB 5009.93
栀子黄 ^b , g/kg		0.3	GB 5009.149
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; b 指标仅适用于添加栀子黄的产品。			

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。

H N

Q B

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、姜黄粉（香辛料）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、栀子黄中的一种或几种，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，辅以或不辅以鸡全蛋粉、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、姜黄粉（香辛料）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、栀子黄中的一种或几种，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《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