



410791S-2026



焦作市怀满堂生物科技有限公司企业标准

Q/JHMT 0002S-2026

花色挂面

2026-04-08 发布

2026-04-08 实施

焦作市怀满堂生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由焦作市怀满堂生物科技有限公司提出。

本标准由焦作市产品质量检验检测中心和焦作市怀满堂生物科技有限公司共同起草。

本标准主要起草人：支树强、宋晓洁、王晓阳。

H N

Q B

花色挂面

1 范围

本标准规定了花色挂面的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入鸡蛋黄粉、鸡全蛋粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、西兰花粉、南瓜粉、怀山药粉、紫薯粉、山药粉、紫菜粉、苹果粉、红枣粉、黑芝麻粉、杏仁（粉碎）、核桃仁（粉碎）、鸡肉粉、猪肝粉、牛肉粉、三文鱼粉、虾粉、螺旋藻粉（钝顶螺旋藻、极大螺旋藻）、绿豆粉、红豆粉、高粱粉、荞麦粉、小米粉、玉米粉、燕麦粉、苡麦粉、黑麦粉、甜菜根粉、藜麦粉、葛根粉、黑米粉、黑木耳粉、香菇粉、牛蒡根粉、杜仲叶粉、枸杞粉、黄芪根粉、蒲公英粉、鸡内金粉、银杏（白果）粉、芹菜粉、苦瓜粉、猕猴桃粉、山楂粉、人参（5年及5年以下人工种植）粉、蓝莓粉、石榴粉中的一种或多种为辅料，加入小麦胚芽粉、低聚果糖、营养强化剂【碳酸钙、氧化锌、维生素 B₁（盐酸硫胺素）、烟酸、焦磷酸铁、葡萄糖酸锌、亚硒酸钠、L-盐酸赖氨酸中的一种或多种】中的一种或多种，经原料预处理（干混）、加水 and 面、压延、成型、烘干、包装加工而成的花色挂面。

根据用料不同分为：单一型花色挂面和混合型花色挂面。

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 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 牛肉粉、鸡肉粉、猪肝粉应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.4 螺旋藻粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.5 菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、西兰花粉、南瓜粉、紫菜粉、苹果粉、红枣粉、甜菜根粉、芹菜粉、苦瓜粉、猕猴桃粉、蓝莓粉、石榴粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.6 鸡蛋黄粉、鸡全蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.7 绿豆粉、红豆粉、高粱粉、荞麦粉、小米粉、玉米粉、燕麦粉、苡麦粉、黑麦粉、藜麦粉、黑米粉、小麦胚芽粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 枸杞粉、蒲公英粉、鸡内金粉、银杏（白果）粉、山楂粉应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.9 怀山药粉、紫薯粉、山药粉、葛根粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.10 人参（5年及5年以下人工种植）应符合卫生部公告 2012 年第 17 号的规定。
- 2.1.11 杜仲叶粉、黄芪根粉应符合国家卫生健康委员会公告 2023 年第 9 号《关于党参等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》的规定。
- 2.1.12 黑芝麻粉、杏仁、核桃仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.13 黑木耳粉、香菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.14 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。

- 2.1.15 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.16 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.17 维生素 B₁（盐酸硫胺素）应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.18 焦磷酸铁应符合 GB 1903.16 的规定。
- 2.1.19 氧化锌应符合 GB 1903.4 的规定。
- 2.1.20 亚硒酸钠应符合 GB 1903.9 的规定。
- 2.1.21 L-盐酸赖氨酸应符合 GB 1903.1 的规定。
- 2.1.22 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.23 牛蒡根粉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。
- 2.1.24 三文鱼粉、虾粉应符合 GB 10136 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	条状、粗细均匀、光滑整齐、形态良好	从样品中取出 1 袋，倒入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，取适量样品在沸水中煮 5 分钟后，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品特有的色泽	
气、滋味	具有原料特有的气、滋味，无酸味、无霉味及其它异味	
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
熟断条率，%	≤ 5.0	GB/T 40636
自然断条率，%	≤ 5.0	GB/T 40636
烹调损失率，%	≤ 10.0	GB/T 40636
水分，%	≤ 14.5	GB 5009.3
酸度，mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

钙 ^a (以 Ca 计), mg/kg	1600~3200	GB 5009.92
锌 ^a (以 Zn 计), mg/kg	10~40	GB 5009.14
甲基汞 ^b (以 Hg 计), mg/kg ≤	0.5	GB 5009.17
烟酸 ^a , mg/kg	40~50	GB 5009.89
维生素 B ₁ ^a , mg/kg	3~5	GB 5009.84
铁 ^a (以 Fe 计), mg/kg	14~26	GB 5009.90
硒 ^a (以 Se 计), μg/kg	140~280	GB 5009.93
L-赖氨酸 ^a , g/kg	1~2	GB 5009.124
<p>注 1: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p>注 2: a 适用于添加相应食品营养强化剂的产品检验;</p> <p>注 3: b 适用于添加螺旋藻粉、虾粉、三文鱼粉的产品。</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 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

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, 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 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、自然断条率、熟断条率、烹调损失率的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入鸡蛋黄粉、鸡全蛋粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、西兰花粉、南瓜粉、怀山药粉、紫薯粉、山药粉、紫菜粉、苹果粉、红枣粉、黑芝麻粉、杏仁（粉碎）、核桃仁（粉碎）、鸡肉粉、猪肝粉、牛肉粉、三文鱼粉、虾粉、螺旋藻粉（钝顶螺旋藻、极大螺旋藻）、绿豆粉、红豆粉、高粱粉、荞麦粉、小米粉、玉米粉、燕麦粉、莜麦粉、黑麦粉、甜菜根粉、藜麦粉、葛根粉、黑米粉、黑木耳粉、香菇粉、牛蒡根粉、杜仲叶粉、枸杞粉、黄芪根粉、蒲公英粉、鸡内金粉、银杏（白果）粉、芹菜粉、苦瓜粉、猕猴桃粉、山楂粉、人参（5年及5年以下人工种植）粉、蓝莓粉、石榴粉中的一种或多种为辅料，加入小麦胚芽粉、低聚果糖、营养强化剂【碳酸钙、氧化锌、维生素 B₁（盐酸硫胺素）、烟酸、焦磷酸铁、葡萄糖酸锌、亚硒酸钠、L-盐酸赖氨酸中的一种或多种】中的一种或多种，经原料预处理（干混）、加水和面、压延、成型、烘干、包装加工而成的花色挂面。

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，参照 GB/T 40636《挂面》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

焦作市怀满堂生物科技有限公司