

Q/ZYSP

新疆正阳食品科技有限公司
食品安全生产企业标准



Q/ZYSP 0002S—2026

挂面

2026 - 02 - 02 发布

2026 - 02 - 08 实施

新疆正阳食品科技有限公司

发布

前



根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定，按照 GB/T 1.1-2020 《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求，依据国家相关标准，并结合企业生产实际制定本企业标准，作为组织生产和质量控制的依据。

本标准由新疆正阳食品科技有限公司提出。

本标准由新疆正阳食品科技有限公司起草。

本标准起草人：曾小红、陶钊旭、翟志强、王健、李灵明、何茂生、张旭、李静、庄德山；

本标准批准人：庄德山；

本标准于 2026 年 2 月 2 日首次发布。



Q/ZYS 002S—2026

挂面

1 范围

本标准规定了挂面的产品分类、技术要求、试验方法、检验规则和标签、包装、运输、贮存、保质期等要求。

本标准适用于以小麦粉、玉米粉、黑小麦粉、荞麦粉、燕麦粉中的一种或几种为主要原料，添加（或不添加）杂粮粉、山药、胡萝卜等新鲜蔬菜（或蔬菜汁）、枸杞等新鲜水果（或水果汁）、蛋与蛋制品、荞麦粉、玉米粉、黑小麦粉、薏米粉、绿豆粉、黄豆粉、大豆粉、燕麦粉、香菇粉、藜麦粉、高粱粉、葛根粉、乳粉、牛奶、花生粉、鹰嘴豆粉、食用盐、食品添加剂中的一种或几种，经加水洗面、熟化、压延、切条、烘干、截断、包装而成的挂面。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 1886.1	食品安全国家标准	食品添加剂 碳酸钠
GB 2715	食品安全国家标准	粮食
GB 2721	食品安全国家标准	食用盐
GB 2749	食品安全国家标准	蛋与蛋制品
GB 2760	食品安全国家标准	食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准	食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准	食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准	食品中农药最大残留限量
GB 4806.7	食品安全国家标准	食品接触用塑料材料及制品
GB 4806.8	食品安全国家标准	食品接触用纸和纸板材料及制品
GB 4806.13	食品安全国家标准	食品接触用复合材料及制品
GB 5009.3	食品安全国家标准	食品中水分的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准	食品中铅的测定



Q/ZYSP0002S—2026

GB 5009.239	食品安全国家标准	食品酸度的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准	
GB 7096	食品安全国家标准	食用菌及其制品
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB 19644	食品安全国家标准	乳粉和调制乳粉
GB 19645	食品安全国家标准	巴氏杀菌乳
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB/T 30637	食用葛根粉质量通则	
GB/T 191	包装储运图形符号标志	
GB/T 1355	小麦粉	
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱	
GB/T 40636	挂面	
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则	

国家市场监督管理总局令 第70号（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》

3 产品分类

3.1 普通挂面：以小麦粉为原料，以水、食用盐（或不添加）、碳酸钠（或不添加）为辅料，经和面、压延切条、干燥、包装等工艺制成的普通挂面。

3.2 花色挂面：以小麦粉为主要原料，添加杂粮粉、山药、胡萝卜等新鲜蔬菜（或蔬菜汁）、枸杞等新鲜水果（或水果汁）、蛋与蛋制品、荞麦粉、黑小麦粉、玉米粉、薏米粉、绿豆粉、黄豆粉、大豆粉、燕麦粉、香菇粉、藜麦粉、高粱粉、葛根粉、乳粉、牛奶、花生粉、鹰嘴豆粉、食用盐中的一种或几种，添加（或不添加）食品添加剂，经加水和面、熟化、压延、切条、烘干、截断、包装而成的花色挂面。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。

4.1.2 小麦粉、黑小麦粉应符合GB/T 1355、GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。食用盐应符合GB 2721的规定。杂粮粉、荞麦粉、玉米粉、薏米粉、绿豆粉、黄豆粉、大豆粉、燕麦粉、藜麦粉、高粱粉、花



生粉、鹰嘴豆粉应符合GB 2715的规定。蛋与蛋制品应符合GB 2709的规定。葛根粉应符合GB/T 30637的规定。乳粉应符合GB 19644的规定。牛奶应符合GB 19645的规定。山药、胡萝卜等新鲜蔬菜（或蔬菜汁）、枸杞等新鲜水果（或水果汁）无虫蛀、无霉变，应符合GB 2762、GB 2763的规定。香菇粉应符合GB 7096的规定。

4.1.3 碳酸钠应符合GB 1886.1的规定。食品添加剂的质量应符合相应的安全标准和有关规定。

4.1.4 生产用水应符合GB 5749的规定。

4.1.5 生产过程中的卫生要求应符合GB 14881的规定。

4.2 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
色泽	均匀一致	GB/T 40636
气味	无酸味、霉味及其他异味	
杂质	无正常视力无可见的异物	
口感	煮熟后在口中咀嚼时不牙碜	

4.3 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	
	普通挂面	花色挂面		
水分含量/%	≤	14.5	GB 5009.3	
酸度/（mL/10g）	≤	4.0	GB 5009.239	
铅（以Pb计）/mg/kg	≤	0.19	GB 5009.12	
自热断条率/%	≤	5.0	—	GB/T 40636
熟断条率/%	≤	5.0	—	GB/T 40636
烹调损失率/%	≤	10.0	—	GB/T 40636

注：铅指标严于GB 2762的规定。

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。



4.4 净含量及允差短缺量

应符合国家市场监督管理总局令 第70号（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验按 JJF1070 规定的方法测定。

5 检验规则

5.1 组批

同一原料、同一工艺配方、同一生产线、同一生产日期生产的产品为一个批次。

5.2 抽样

每批随机抽取样品一定数量(满足检验需求)样品，分成两份，一份检验，一份备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前，应按本标准进行出厂检验，检验合格后方可出厂。出厂检验项目感官要求、水分含量、酸度、净含量。

5.4 型式检验

5.4.1 在正常生产中，每年进行两次型式检验，但在下列情形之一的也应进行型式检验：

- a) 正式投入生产或停产半年以上恢复生产时；
- b) 当原料，设备、工艺有较大变动，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- d) 国家执法监督机构提出进行型式检验要求时；

5.4.2 型式检验应为 4.2-4.4 的所有项目。

5.5 判定规则

产品按本标准检验，检验结果均符合本标准要求时，判该批产品为合格品，检验结果中，若有一项指标或一项以上指标不合格，应对备查样品进行复检，复检结果仍不合格，则判该批产品不合格。

6 标签、包装、运输、贮存、保质期

6.1 标签

定型包装的标签应符合 GB 7718、GB 28050 及国家相关规定的要求。包装储运图形符号标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装用塑料包装袋应符合 GB 4806.13、GB 4806.7 的规定。包装纸应符合 GB 4806.8 的规定。外包装

瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。规格可根据客户要求执行。

6.3 运输

运输工具应清洁，无异味。运输中应注意轻装、轻卸、防晒、防雨，不应与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

6.4 贮存

应贮存于专用的食品仓库内，库内应清洁、通风、阴凉、干燥，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠等设施。不应与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混存。成品堆放必须有垫板，离地离墙放置。

6.5 保质期

在符合本标签贮存条件及包装完好的情况下，保质期按照标签标注执行。



兵团食品安全企业标准编制说明

标准名称	挂面	标准主要起草人	曾小红、陶钊旭、翟志强、李健、李灵明、何志生、张旭、李静、
<p>工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）</p> <p>本企业标准的制定目的：制定严于食品安全国家标准的企业标准。</p> <p>主要工作过程：本企业标准在格式和内容上严格按 GB/T 1.1-2020 《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》，《中华人民共和国食品安全法》、规定执行，依据按照 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB/T 40636《挂面》制定标准。上报新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案。</p>			
<p>标准主要内容的确定依据（食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）、生产工艺及与食品安全相关的指标、限量、技术要求等）</p> <p>1、食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）：各种原辅料应符合相应标准和有关规定。小麦粉、黑小麦粉应符合 GB/T 1355、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。食用盐应符合 GB 2721 的规定。杂粮粉、荞麦粉、玉米粉、薏米粉、绿豆粉、黄豆粉、大豆粉、燕麦粉、藜麦粉、高粱粉、花生粉、鹰嘴豆粉应符合 GB 2715 的规定。蛋与蛋制品应符合 GB 2749 的规定。葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。乳粉应符合 GB 19644 的规定。牛奶应符合 GB 19645 的规定。山药、胡萝卜等新鲜蔬菜（或蔬菜汁）、枸杞等新鲜水果（或水果汁）无虫蛀、无霉变，应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。香菇粉应符合 GB 7096 的规定。食用盐应符合 GB 2721 的规定。碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。食品添加剂的质量应符合相应的安全标准和有关规定。生产用水应符合 GB 5749 的规定。</p> <p>2、生产工艺：以小麦粉、玉米粉、黑小麦粉、荞麦粉、燕麦粉中的一种或几种为主要原料，添加（或不添加）杂粮粉、山药、胡萝卜等新鲜蔬菜（或蔬菜汁）、枸杞等新鲜水果（或水果汁）、蛋与蛋制品、荞麦粉、玉米粉、黑小麦粉、薏米粉、绿豆粉、黄豆粉、大豆粉、燕麦粉、香菇粉、藜麦粉、高粱粉、葛根粉、乳粉、牛奶、花生粉、鹰嘴豆粉、食用盐、食品添加剂中的一种或几种，经加水、和面、熟化、压延、切条、烘干、截断、包装而成的挂面。生产过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。</p> <p>3、食品安全相关的指标、限量、技术要求符合本企业标准和国家标准 GB/T 40636、GB 2762 的规定。</p>			
<p>产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况</p> <p>感官要求按 GB/T 40636 规定执行。水分含量按 GB 5009.3 规定执行。酸度按 GB 5009.239 规定执行。铅按 GB 5009.12 规定执行。自热断条率、熟断条率、烹调损失率按 GB/T 40636 规定执行。净含量及允许短缺量按 JJF 1070 规定执行。</p> <p>产品按照本标准规定的方法进行检验后，符合本企业标准和相应国家标准的要求。</p>			
<p>与有关法律、法规和强制性标准的关系，企业标准比较情况说明（详细说明企业标准制定过程中与相关国家标准、地方标准比较情况）</p>			

本标准的标准名称、（食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）、生产工艺及与食品安全相关的 指标、限量、技术要求、试验方法、检验规则、包装标志、运输和贮存均符合有关法律、法规和强制性标准及有关规定的要求。

本标准未引用相同产品或同类产品地方标准（包括本地和其他地方） 未引用相同产品或同类产品国际和国外标准。

企业标准严于食品安全国家标准或者自治区地方标准的说明

本企业制定铅 $\leq 0.19\text{mg/kg}$ ，指标严于 GB 2762 的规定

备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明

本标准已上报新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案。



