

Q/HMCY

新疆赫美纯源商贸有限公司
食品安全企业标准



Q/HMCY0001S—2026

花色挂面

2026-06-02 发布

2026-06-05 实施

新疆赫美纯源商贸有限公司发布

前 言

本标准根据《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，参照国家相关标准，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。

本标准由新疆赫美纯源商贸有限责任公司提出。

本标准由新疆赫美纯源商贸有限责任公司起草。

本标准起草人： 贺彪

本标准批准人： 邓贺伟

本标准于 2026 年 06 月 02 日首次发布。



花色挂面

1 范围

本标准规定了花色挂面的定义、技术要求、生产加工过程的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以小麦粉为原料，以果蔬粉（如：山药粉、南瓜粉等）、乳及乳制品（如：鲜牛奶、鲜驼奶，驼奶粉等）、杂粮粉（如荞麦粉、黑小麦粉、藜麦粉、鹰嘴豆粉等）、果蔬汁（如枸杞原浆汁、梨果仙人掌汁、番茄汁、菠菜汁、胡萝卜汁、南瓜汁等）、食用淀粉、食用盐、蛋及蛋制品等可作为普通食品原料中的两种或几种为辅料，经和面、压延切条、干燥、包装等工艺生产而成的花色挂面。

2 规范性引用文件

下列标准对于本文件的应用是必不可少的，凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件，凡是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 2721	食品安全国家标准	食用盐
GB 2715	食品安全国家标准	粮食
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 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 4806.13	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
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 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB 7096	食品安全国家标准	食用菌及其制品
GB 14881	食品安全国家标准	食品企业通用卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB 29921	食品安全国家标准	预包装食品中致病菌限量
GB 31637	食品安全国家标准	食用淀粉
GB/T 31121	果蔬汁类及其饮料	
GB/T 40636	挂面	
GB/T 1355	小麦粉	
GB/T 191	包装储运图示标志	
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱	
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. 术语定义

花色挂面：以小麦粉为原料，以果蔬粉（如：山药粉、南瓜粉等）、乳及乳制品（如：鲜牛奶、鲜驼奶，驼奶粉等）、杂粮粉（如荞麦粉、黑小麦粉、藜麦粉、鹰嘴豆粉等）、果蔬汁（如枸杞原浆汁、梨果仙人掌汁、番茄汁、菠菜汁、胡萝卜汁、南瓜汁等）、食用淀粉、食用盐、蛋及蛋制品等可作为普通食品原料中的两种或几种为辅料，经和面、压延切条、干燥、包装等工艺生产而成的花色挂面。

4 技术要求

4.1 原辅料卫生规范

- 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、杂粮粉：符合 GB 2715 的规定。
- 4.1.3 蛋及蛋制品：应符合 GB 2749 的规定。
- 4.1.4 食用菌粉：应符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.5 果蔬汁：应符合 GB/T31121 的规定。
- 4.1.6 果蔬粉：应符合 GB2762、GB2763 的规定。
- 4.1.6 食用盐：符合 GB 2721 的规定；
- 4.1.7 食用淀粉：符合 GB 31637 的规定；
- 4.1.8 生产用水：符合 GB5749 的规定。
- 4.2 生产加工过程的卫生要求：符合 GB14881 的规定。



4.3 感官指标

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标	检验方法
色泽	均匀一致	GB/T 40636
杂质	无正常视力可见的异物	
气味	无酸味、霉味及其他异味	
口感	煮熟后在口中咀嚼时不牙碜	

4.4 理化指标

理化指标符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分/%	≤ 14.5	GB 5009.3
酸度 (mL/10g)	≤ 4.0	GB 5009.239
自然断条率 /%	≤ 5.0	GB/T 40636 附录 B
熟断条率/%	≤ 5.0	GB/T 40636 附录 C
烹调损失率/%	≤ 10.0	GB/T 40636 附录 C
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12

注：农药残留符合 GB2763 的规定；
食品添加剂的使用符合 GB2760 的规定；
严于国标的指标为铅。

4.5 净含量允许短缺量

净含量允许短缺量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，按JJF1070规定的方法测定。

5 检验规则

5.1 组批：同一生产日期、同一班组生产的同一品种、同一规格和相同包装的产品为一批次产品。

5.2 抽样：抽样基数不得少于100包，随机抽样数量为10包，分为2份，1份检验，1份备查。

5.3 出厂检验

5.3.1 产品出厂检验：按照本标准要求进行检验，出具出厂检验报告。

5.3.2 出厂检验项目：感官、水分、酸度、自然断条率、熟断条率、烹调损失率、净含量允许短缺量。

5.4 型式检验

5.4.1 在正常生产中，每年进行一次型式检验，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 型式检验应为第4章4.3-4.5的所有项目。

5.5 判定规则

产品按本标准检验，全部项目合格，则判该批产品为合格品，检验结果中，若有一项或一项以上不合格，可对备查样进行复检，复检结果仍不合格，则判该批产品为不合格。

6 标签、标志、包装、运输、贮存、保质期

6.1 标签、标志

6.1.1 符合GB7718和GB28050的要求。包装储运符合GB/T191的要求。

6.2 包装

内装材料食品包装袋符合GB 4806.13的规定；外包装材料瓦楞纸箱符合GB/T6543规定要求；包装规格按用户要求规格包装。

6.3 运输

运输工具要干净、整洁，不得与有毒、有害、有异味的物品混装、混运，运输产品时应避免日照、雨淋。

6.4 贮存

产品不得与有异味的、变质的、有毒的物品一起堆放。库房清洁、干燥、凉爽，库温不超过18℃，并有防尘、防蝇、防鼠设施。产品不得接触墙面或地面，离墙30cm、离地在10cm以上。

6.5 保质期

在符合本标准规定条件下，保质期按照标签标注执行。



企业自我承诺

本食品生产企业承诺：

本次备案的企业标准为：花色挂面（Q/HMCY0001S—2026）。

一、备案提交的材料均真实、有效、完整。如有不实、不符合相关规定之处，本企业愿承担全部法律责任。

二、备案的企业标准内容符合《食品安全法》及相关法律法规、食品安全标准的规定，严于说明（企业标准中铅限量为 $\leq 0.15\text{mg/kg}$ ，严于 GB2762-2025 中谷物及其制品[麦片、面筋、粥类罐头、带馅(料)面米制品除外] $\leq 0.2\text{mg/kg}$ 的规定）。本企业对于提交备案标准的合法性、食品安全指标是否严于食品安全标准负责。

三、本企业对备案的企业标准实施动态管理。企业标准存在违反相关法律法规及政策规定、适用的食品安全标准发生变化及其他应当进行复查情形的，本企业主动及时对企业标准进行复查，复查后做出继续有效或修订或废止等的决定，确保其持续符合法律法规和食品安全标准等规定。对于企业改正后自行废止的备案标准，本企业应在“企业标准信息公共服务平台”予以明示。

四、企业标准不涉及商业秘密的内容，同意卫生健康部门依法公开备案的企业标准文本及企业自我承诺。

法定代表人（签字）：邓贺伟

企业名称（盖章）：新疆赫美纯源商贸有限责任公司

2026年06月02日

