

Q/SXDZ

石河子市新大中农食品开发有限公司

食 品 企 业 标 准

Q/SXDZ0004S—2026



黑麦挂面

2026 - 07-20 发布

2026- 08-10 实施

石河子市新大中农食品开发有限公司发布



前 言

本标准按照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》规定起草。依据《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国标准化法》编制，产品理化参考GB/T 40636-2021《挂面》烹调性、断条率检测方法，结合黑麦面、荞麦面产品特性制定；污染物、添加剂全部执行现行食品安全强制性国家标准。

1. 本标准由石河子市新大中农食品开发有限公司提出、起草；
2. 主要起草人：徐新风、聂海洲；标准批准人：聂海洲；
3. 本标准引用国家强制国标更新时自动修订对应指标；
4. 本标准作为产品生产管控、出厂检验、市场监管、贸易仲裁的依据。

黑麦挂面



1 范围

本标准规定黑麦挂面的术语、分类、原辅材料、技术指标、生产卫生、检验方法、判定规则、标签储运要求。
适用以黑小麦粉为主，小麦粉、（添加或者不添加）荞麦粉为辅，经过和面、压延切条、烘干工艺制成的挂面。

2 规范性引用文件

下列文件注日期版仅标注年份有效，未注日期执行现行有效版本（含修改单）：

- GB2715 食品安全国家标准 粮食
- 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 真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 污染物限量
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 总砷测定、
- GB 5009.12 食品安全国家标准 铅测定
- GB 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品生产通用卫生规范
- GB 28050 预包装食品营养标签通则
- GB/T 1355 小麦粉

GB/T 5461 食用盐

GB/T 2828.1 计数抽样检验程序 第一部分 按接收质量限 (AQL) 检索的逐批检验抽样计划

GB/T 35028 荞麦粉

GB/T 40636 挂面

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 术语和定义

3.1 黑麦挂面

黑小麦粉、小麦粉、(添加或者不添加) 荞麦粉、饮用水为原料经和面、压延切条、经过烘干工艺制成的挂面，

3.2 熟断条率

一定根数的挂面样品在规定条件下煮熟后，被煮断的根数占样品根数的百分数

3.3 烹调损失率

一定质量的挂面样品在规定条件下煮熟后，流失在面汤中的干物质占样品的质量分数

4 质量要求

4.1 黑小麦粉：符合 GB2715 标准要求，无霉变、虫蛀、结块，黄曲霉毒素 B₁符合 GB 2761 规定；

4.2 小麦粉：符合 GB/T1355，无霉变、虫蛀、结块，黄曲霉毒素 B₁符合 GB 2761 规定；

4.3 生产用水：GB5749 生活饮用水；

4.4 食用盐：GB/T5461，无杂质结块；

4.5 食品添加剂：仅限 GB2760 中生干面制品允许使用品种，严禁违规添加；



4.6 内外包装：食品接触级，符合国标要求。



5 技术要求

5.1 感官指标

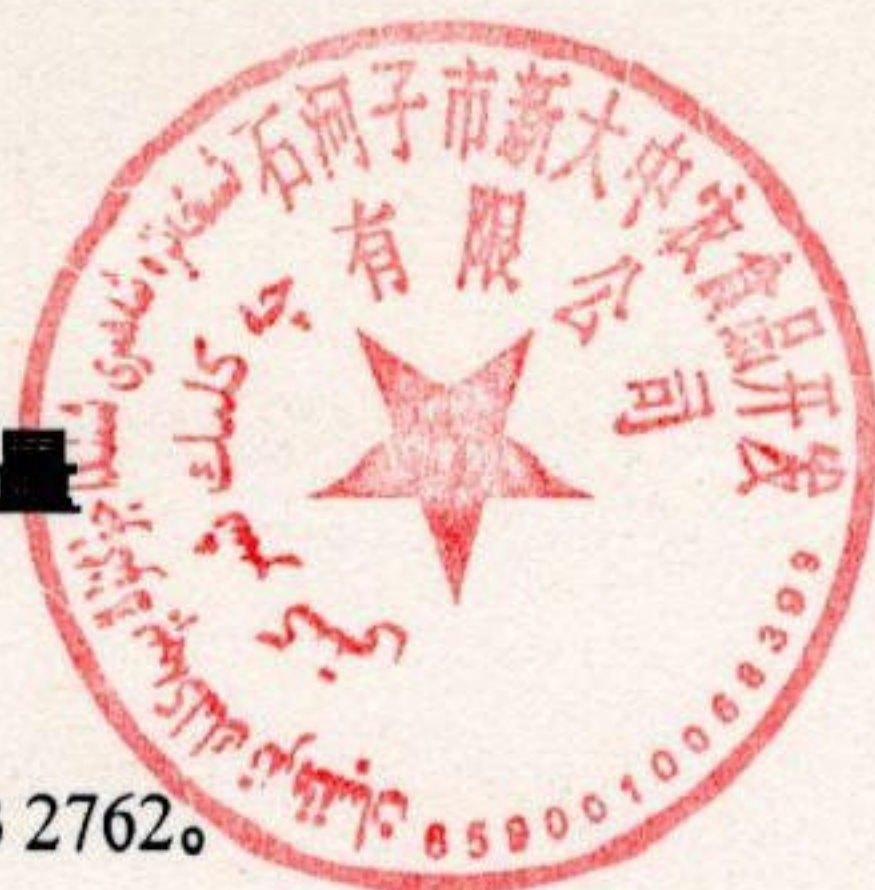
项目	指标要求
色泽	黑小麦粉天然色泽，均匀一致，无霉斑、发黑、异常染色
形态	面条粗细均匀、无大面积粘连、无并条
气味	无酸败、馊味、霉味、哈喇异味
烹调特性	沸水煮熟不易浑汤、粘连少，口感柔韧无硬芯、无牙碜

5.2 理化指标

检验项目	限量指标	检验方法
水分，%	≤14.5'	GB 5009.3
酸度（以乳酸计），mL/10g	≤4.0	GB5009.239
自然断条率，%	≤5.0	GB/T40636
熟断条率，%	≤5.0	GB/T40636
烹调损失，%	≤10.0	GB/T40636

5.3 污染物限量

污染物限量执行 GB 2762。



5.4 真菌毒素

黄曲霉毒素 B₁ ≤ 5.0 μg/kg (GB2761) 。

5.5 食品添加剂

严格遵循 GB2760 06.03.02.02 生干面制品限值，不得违规使用添加剂。

6 生产加工过程卫生

全流程执行 GB14881；原料库、配料间、和面成型间、烘干设备；成品分装前充分干燥；工器具每班清洁，从业人员持有效健康证上岗。

7 试验方法

7.1 感官：自然光下目测、鼻嗅，取样 500g，水煮品尝判定；

7.2 水分：GB5009.3；酸度：GB5009.239；

7.3 熟断条率、自然断条率、烹调损失：采用 GB/T40636-2021 规定试验步骤；

7.4 重金属：GB5009.11、GB5009.12；

8 检验规则

8.1 批次

同一天、同一班次用相同原料生产的同一品种产品为一批。批量以挂面最小包装数计。



8.2 抽样

对同一批次产品随机抽样，抽样量应满足出厂检验项目及备份样品的需要。抽样方案按照 GB/T 2828.1 执行。

8.3 出厂检验

产品出厂前应逐批进行检验，检验项目 5.1、5.2 规定的项目，检验合格后方可出厂。

8.4 型式检验

每年不少于 1 次全项型式检验；配方改版、停产复产、监管抽检不合格、原料重大变更时立即全项送检。

8.5 判定规则

有 1 项及以上不符合 5.1、5.2 规定，即判定为不合格产品。

9 标签、包装、运输、贮存

9.1 标签：符合 GB7718、GB28050，标注产品名称、配料、生产商信息、生产日期、贮存条件、保质期、本标准号；

9.2 包装：包装材料和容器应符合相关国家标准的规定

9.3 运输：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。车厢洁净，禁与有毒异味货品混装；

9.4 贮存：产品应贮存于专用的食品仓库内，库内应清洁、通风、干燥，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠等设施。产品不应与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混存。。

附件

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：黑麦挂面 Q/SXDZ 0004S-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，GB/T40636-2021 挂面仅适用于干制纯白挂面，不含杂粮花色面，无对应国标，因此制定本企业食品安全标准。

2、指标设定：烹调损失、熟断条率、自然断条率检测方法引用 GB/T40636-2021；重金属、添加剂全部等同国家强制性国标，指标不低于国标限值，满足卫健备案审核要求。

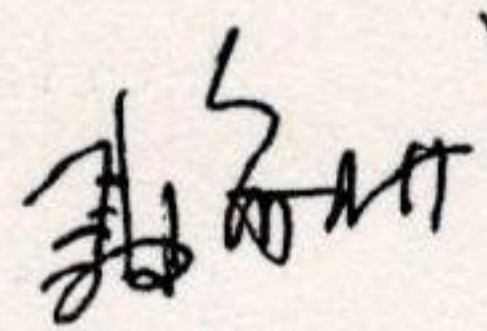
3、适用范围：用于企业生产管控、出厂检验、市场监督抽检判定。
本企业提交备案标准的合法性、食品安全指标是否严于食品安全标准负责。

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）：



企业名称（盖章）：



2026年 7 月 20 日