



413350 S-2022



河南先志食品有限公司企业标准

Q/HXS 0001S-2022

手工空心面（手工空心贡面）

2022-12-12 发布

2022-12-12 实施

河南先志食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南先志食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：周啟莉、周启敏。

H N
Q B

手工空心面（手工空心贡面）

1 范围

本标准规定了手工空心面（手工空心贡面）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉（含石磨小麦粉）为主要原料，添加生活饮用水、食用盐、玉米粉，加入或不加入大豆油、菜籽油、山茶油、香菇粉、鸡蛋粉、玉米淀粉、荞麦粉、绿豆粉、黄豆粉、红豆粉、燕麦粉、红薯粉、高粱粉、黑麦粉、紫薯粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、南瓜粉、芹菜粉、山药粉、红枣粉、板栗粉中的一种或几种，经配料、和面、一次醒面、揉面、二次醒面、压面、开条、捋条、搓条、盘条、三次醒面、上杆、一次入窖发酵、抻面、二次入窖发酵、上架、拉长、分面、晾晒烘干、剪杆去尾、下架、剪杆去头、切面截断、计量、封口、包装而制成的非即食手工空心面（手工空心贡面）。

根据所用原辅料不同，产品分类如下（用石磨面粉为原料的，加石磨面为前缀命名）：
原味手工空心（贡）面、香菇手工空心（贡）面、鸡蛋手工空心（贡）面、玉米手工空心（贡）面、荞麦手工空心（贡）面、绿豆手工空心（贡）面、黄豆手工空心（贡）面、红豆手工空心（贡）面、燕麦手工空心（贡）面、红薯手工空心（贡）面、高粱手工空心（贡）面、黑麦手工空心（贡）面、紫薯手工空心（贡）面、菠菜手工空心（贡）面、胡萝卜手工空心（贡）面、番茄手工空心（贡）面、南瓜手工空心（贡）面、芹菜手工空心（贡）面、山药手工空心（贡）面、红枣手工空心（贡）面、板栗手工空心（贡）面。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉、石磨小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.4 鸡蛋粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.5 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。

2.1.6 荞麦粉、绿豆粉、黄豆粉、红豆粉、燕麦粉、红薯粉、紫薯粉、高粱粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.7 黑麦粉应符合 GB/T 1355 和 LS/T 3202 的规定。

2.1.8 菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、南瓜粉、芹菜粉、红枣粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.9 山药粉应符合 DBS41/009 的规定。

2.1.10 板栗粉应符合 GB 19300 的规定。

2.1.11 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.12 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.13 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.14 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.15 山茶油应符合 GB 2716 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	从样品中取出适量，置于一洁净的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后用沸水煮熟，以温开水漱口，品尝其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品应有的气、滋味，无异味	
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
水分， %	≤ 14.5	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计）， g/100g	≤ 5.0	GB 5009.44
酸度， mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
自然断条率， %	≤ 10.0	GB/T 40636
烹调损失率， %	≤ 20.0	GB/T 40636
黄曲霉毒素 B ₁ ， μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
总砷（以 As 计）， mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

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。

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、烹调损失率。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦粉（含石磨小麦粉）为主要原料，添加生活饮用水、食用盐、玉米粉，加入或不加入大豆油、菜籽油、山茶油、香菇粉、鸡蛋粉、玉米淀粉、荞麦粉、绿豆粉、黄豆粉、红豆粉、燕麦粉、红薯粉、高粱粉、黑麦粉、紫薯粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、南瓜粉、芹菜粉、山药粉、红枣粉、板栗粉中的一种或几种，经配料、和面、一次醒面、揉面、二次醒面、压面、开条、捋条、搓条、盘条、三次醒面、上杆、一次入窖发酵、抻面、二次入窖发酵、上架、拉长、分面、晾晒烘干、剪杆去尾、下架、剪杆去头、切面截断、计量、封口、包装而制成的非即食手工空心面（手工空心贡面）。

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，制订了本企业标准，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。

河南先志食品有限公司