



413382S-2022



滑县上官镇翠德有手工挂面小作坊企业标准

Q/CDY 0001S-2022

# 花色手工空心挂面

2022-12-19 发布

2022-12-19 实施

滑县上官镇翠德有手工挂面小作坊 发布

## 前 言

本标准由滑县上官镇翠德有手工挂面小作坊提出。

本标准起草单位：滑县上官镇翠德有手工挂面小作坊。

本标准主要起草人姬广有，姬生鑫，李素霞，王瑞。

H N

Q B

# 花色手工空心挂面

## 1 范围

本标准规定了花色手工空心挂面的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、生产用水为主要原料，加入食用盐，添加菠菜粉、胡萝卜粉、红枣粉、杏仁粉、黄豆粉、绿豆粉、玉米粉、西红柿粉、芹菜粉、荞麦粉、桑叶粉、枸杞粉、橡子粉、山药粉、紫薯粉、红豆粉、黑豆粉、薏米粉、山楂粉、香菇粉、平菇粉、洋芋粉、绿茶粉中的一种或多种，经配料、和面、压面、开条、搓条、醒面、抻面、晾晒、切断、包装等工序制成的花色手工空心挂面。

根据所用原料不同分为：菠菜花色手工空心挂面、胡萝卜花色手工空心挂面、红枣花色手工空心挂面、桑葚花色手工空心挂面、杏仁花色手工空心挂面、黄豆花色手工空心挂面、绿豆花色手工空心挂面、玉米花色手工空心挂面、胡萝卜花色手工空心挂面、西红柿花色手工空心挂面、菠菜花色手工空心挂面、芹菜花色手工空心挂面、荞麦花色手工空心挂面、桑叶花色手工空心挂面、枸杞花色手工空心挂面、橡子花色手工空心挂面、山药花色手工空心挂面、紫薯花色手工空心挂面、红豆花色手工空心挂面、黑豆花色手工空心挂面、薏米粉花色手工空心挂面、红枣花色手工空心挂面、葛根花色手工空心挂面、山楂花色手工空心挂面、香菇花色手工空心挂面、平菇花色手工空心挂面、洋芋花色手工空心挂面、绿茶花色手工空心挂面。

## 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 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.4 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 绿茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。

2.1.6 香菇粉、平菇粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.7 枸杞粉、红枣粉、山楂粉、芹菜粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.8 黄豆粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、紫薯粉、薏米粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.9 桑叶粉、橡子粉应新鲜、清洁卫生、无污染、无腐烂霉变、无杂质，应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.10 杏仁粉应符合 NY/T 1042 的规定。

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

2.1.12 胡萝卜粉、洋芋粉应符合 NY/T 959 的规定。

2.1.13 西红柿粉应符合 NY/T 1393 的规定。

2.1.14 菠菜粉应符合 NY/T 960 的规定。

2.1.15 山药粉应符合 NY/T 2984 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 1 包，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，嗅其气味，煮熟后，以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有原料混合后固有色泽	
气、滋味	具有产品原辅料特有的气味、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, %	≤ 14.0	GB 5009.3
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
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 5.0	GB 5009.44
酸度, mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
展青霉素 <sup>a</sup> , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

注: \*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。  
a 仅适用于添加山楂粉的产品检验。

## 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 GB2763 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、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。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以小麦粉、生产用水为主要原料，加入食用盐，添加菠菜粉、胡萝卜粉、红枣粉、杏仁粉、黄豆粉、绿豆粉、玉米粉、西红柿粉、芹菜粉、荞麦粉、桑叶粉、枸杞粉、橡子粉、山药粉、紫薯粉、红豆粉、黑豆粉、薏米粉、山楂粉、香菇粉、平菇粉、洋芋粉、绿茶粉中的一种或多种，经配料、和面、压面、开条、搓条、醒面、抻面、晾晒、切断、包装等工序制成的花色手工空心挂面。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，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。

H N

滑县上官镇翠德有手工挂面小作坊

Q B