

1.1.1.1.1.3



410872S-2022



河南省一根面业有限公司企业标准

Q/HYM 0001S-2022

---

# 手工挂面

2022-04-15 发布

2022-04-15 实施

---

河南省一根面业有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南省一根面业有限公司提出。

本标准起草单位：河南省一根面业有限公司。

本标准主要起草人：王元涛。

H N

Q B

# 手工挂面

## 1 范围

本标准规定了手工挂面的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入食用盐、鲜芹汁(芹菜经拣选、剪切、榨汁)或芹菜粉、黑木耳粉、香菇粉、胡萝卜粉、山药粉、菠菜汁(菠菜经拣选、剪切、榨汁)或菠菜粉、西红柿粉、南瓜粉、绿豆粉、荞麦粉、燕麦粉、高粱粉、红豆粉、葛根粉、全麦粉、玉米粉、螺旋藻粉(极大螺旋藻)、鸡蛋(经去壳、打蛋)中都一种或几种，加入或不加入碳酸钠，经配料，加入生活饮用水和面、手工加工、成型、干燥、称量包装而成。

根据原料不同分为普通手工挂面和花色手工挂面，花色手工挂面又分为芹菜手工挂面、黑木耳手工挂面、香菇手工挂面、胡萝卜手工挂面、山药手工挂面、菠菜手工挂面、西红柿手工挂面、南瓜手工挂面、绿豆手工挂面、荞麦手工挂面、燕麦手工挂面、高粱手工挂面、红豆手工挂面、葛根手工挂面、全麦手工挂面、玉米手工挂面、螺旋藻手工挂面、鸡蛋手工挂面。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 生活饮用水应符合GB 5749的规定。

2.1.2 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。

2.1.3 小麦粉应符合GB/T 1355和GB 2715的规定。

2.1.4 芹菜粉、香菇粉、胡萝卜粉、山药粉、菠菜粉、西红柿粉、南瓜粉应符合NY/T 1884的规定。

2.1.5 黑木耳粉应符合NY/T 749的规定。

2.1.6 全麦粉应符合LS/T 3244和GB 2715的规定。

2.1.7 绿豆粉、荞麦粉、高粱粉、红豆粉应符合LS/T 3302和GB 2715的规定。

2.1.8 玉米粉应符合GB/T 10463和GB 2715的规定。

2.1.9 鸡蛋应符合GB 2749的规定。

2.1.10 葛根粉应符合GB/T 30637的规定。

2.1.11 燕麦粉应符合NY/T 892的规定。

2.1.12 菠菜、芹菜应清洁卫生、无污染、无腐烂，并符合GB 2762和GB 2763的规定。

2.1.13 螺旋藻粉(极大螺旋藻)应符合GB/T 16919的规定。

2.1.14 碳酸钠应符合GB 1886.1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
色泽	具有该产品应有的色泽，均匀一致	取适量试样置于洁净的白瓷盘中，在自然光条件下检查有无异物，观其色泽，嗅其气味。按照食用方法将面条煮熟后，用温开水漱口后品尝其口感
气味	具有该产品应有的气味，无酸味，无霉味及其他异味	
口感	煮熟后口感不粘、不牙碜	
杂质	无肉眼可见的异物	

### 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/ (g/100g) ≤	14.5	GB 5009.3
酸度/ (mL/10g) ≤	4.0	GB 5009.239
食用盐 (以NaCl计) / (g/100g) ≤	8.0	GB 5009.44
自然断条率/ (%) ≤	10.0	LS/T 3212
熟断条率/ (%) ≤	15.0	
烹调损失率/ (%) ≤	10.0	
*铅 (以Pb计) / (mg/kg) ≤	0.18	GB 5009.12
*总砷 (以As计) / (mg/kg) ≤	0.3	GB 5009.11
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> / (μg/kg) ≤	5.0	GB 5009.22
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

### 2.4 净含量及允许短期量

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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；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：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。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为主要原料，加入食用盐、鲜芹汁(芹菜经拣选、剪切、榨汁)或芹菜粉、黑木耳粉、香菇粉、胡萝卜粉、山药粉、菠菜汁(菠菜经拣选、剪切、榨汁)或菠菜粉、西红柿粉、南瓜粉、绿豆粉、荞麦粉、燕麦粉、高粱粉、红豆粉、葛根粉、全麦粉、玉米粉、螺旋藻粉(极大螺旋藻)、鸡蛋(经去壳、打蛋)中都一种或几种，加入或不加入碳酸钠，经配料，加入生活饮用水和面、手工加工、成型、干燥、称量包装而成。

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。

河南省一根面业有限公司

Q B