



411510S-2022



洛阳明煌农业有限公司企业标准

Q/LMN 0001S-2022

---

# 手盘面

2022-06-08 发布

2022-06-08 实施

---

洛阳明煌农业有限公司 发布

## 前 言

本标准由洛阳明煌农业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：何改敬、魏明俊、班旭轶、武亿亭。

H N

Q B

# 手盘面

## 1 范围

本标准规定了手盘面的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加或不添加黑麦粉、荞麦粉、山药（磨粉）、绿豆粉、黄豆粉、黑豆粉、红豆粉、豌豆粉、苦荞（磨粉）、猴头菇粉、干香菇粉、小米粉、青稞粉、红薯粉、胡萝卜粉、菠菜粉、桑叶粉、苦瓜粉、黑玉米粉、玉米面、魔芋粉、鲜鸡蛋（去壳，打液）、食用盐、碳酸钠、硒（亚硒酸钠或硒蛋白中的一种或几种）中的一种或几种，经加水 and 面、压制、蒸制、手盘定型、烘干后进行包装成非即食手盘面。

根据原料不同分为普通手盘面、硒强化手盘面、花色手盘面，其中花色手盘面包括绿豆手盘面、荞麦手盘面、红薯手盘面、山药手盘面、杂豆手盘面、猴头菇手盘面、小米手盘面、鸡蛋手盘面、胡萝卜手盘面、菠菜手盘面、桑叶手盘面、苦瓜手盘面、香菇手盘面、黑麦手盘面、豌豆手盘面、苦荞手盘面、青稞手盘面、黑玉米手盘面、玉米手盘面、魔芋手盘面、红薯饴饴手盘面。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉、黑麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 山药应新鲜、清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.4 绿豆粉、黄豆粉、黑豆粉、红豆粉、豌豆粉应符合 T/CGCC 27 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 苦荞应符合 DB52/T 1077 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 猴头菇粉、干香菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.7 小米粉、青稞粉、红薯粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 胡萝卜粉、菠菜粉、桑叶粉、苦瓜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.9 黑玉米粉、玉米面应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 鲜鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.11 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.12 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.13 亚硒酸钠应符合 GB 1903.9 的规定。
- 2.1.14 硒蛋白应符合 GB 1903.28 的规定。
- 2.1.15 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.16 生产用水应符合 GB 5749 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	厚薄均匀、光滑整齐、形态良好	从样品中取出生干面一袋，倒入洁净的白瓷盘内，观察其性状、色泽，嗅其气味，然后用沸水煮熟，检查其烹调性、品尝其滋味，并检查有无外来杂质。
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	正常，无酸味、霉味及其它异味	
烹调性	煮熟后口感不粘，不牙碜，柔软爽口	
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
	普通手盘面	花色手盘面	
自然断条率，% $\leq$	5.0	8.0	LS/T 3212
熟断条率，% $\leq$	5.0	15.0	LS/T 3212
烹调损失，% $\leq$	10.0	15.0	LS/T 3212
水分，% $\leq$	14.5		GB 5009.3
酸度， $^{\circ}\text{T}$ $\leq$	4.0		GB 5009.239
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ， $\mu\text{g}/\text{kg}$ $\leq$	5.0		GB 5009.22
铅*（以Pb计）， $\text{mg}/\text{kg}$ $\leq$	0.15		GB 5009.12
总砷（以As计）， $\text{mg}/\text{kg}$ $\leq$	0.1		GB 5009.11
硒， $\mu\text{g}/\text{kg}$ （仅适用于添加硒的产品）	140-280		GB 5009.93
备注：* 铅的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；食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

### 3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、水分、酸度、自然断条率、熟断条率、烹调损失率、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加或不添加黑麦粉、荞麦粉、山药（磨粉）、绿豆粉、黄豆粉、黑豆粉、红豆粉、豌豆粉、苦荞(磨粉)、猴头菇粉、干香菇粉、小米粉、青稞粉、红薯粉、胡萝卜粉、菠菜粉、桑叶粉、苦瓜粉、黑玉米粉、玉米面、魔芋粉、鲜鸡蛋（去壳，打液）、食用盐、碳酸钠、硒（亚硒酸钠或硒蛋白中的一种或几种）中的一种或几种，经加水和面、压制、蒸制、手盘定型、烘干后进行包装成非即食手盘面。

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》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提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳明煌农业有限公司