



413344S-2023



## 唐河县李阳面制品加工作坊企业标准

Q/TLMJ 0001S-2023

# 手工面

2023-10-18 发布

2023-10-18 实施

唐河县李阳面制品加工作坊 发布

## 前 言

本标准由唐河县李阳面制品加工作坊提出并起草。

本标准起草人：李阳。

H N

Q B

# 手工面

## 1 范围

本标准规定了手工面的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、黑麦粉、全麦粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠、栀子黄、果蔬粉（胡萝卜粉、红萝卜粉、菠菜粉、芦笋粉、番茄粉、芹菜粉、洋葱粉、香菜粉、苦瓜粉、小青菜粉、南瓜粉、红甜菜粉、西兰花粉、莲菜粉、火龙果粉、金瓜粉、草莓粉、椰子粉、猕猴桃粉、蓝莓粉、木瓜粉、葡萄粉中的一种或几种）、杂粮粉（大麦粉、绿小麦粉、青稞粉、荞麦粉、绿豆粉、黄豆粉、黑豆粉、小米粉、红豆粉、玉米粉、黑米粉、高粱粉、红薯粉、紫薯粉、白芸豆粉、燕麦粉、藜麦粉、苦荞粉中的一种或几种）、鸡蛋全粉、蛋黄粉、蛋清粉、食用菌粉（双孢蘑菇粉、姬松茸粉、木耳粉、白牛肝菌粉、竹荪粉、鸡腿菇粉、牛排菌粉、金针菇粉、猴头蘑粉、元蘑粉、花脸蘑粉、真姬菇粉、羊肚菌粉、滑菇粉、榆黄菇粉、姬菇粉、鲍鱼菇粉、红平菇粉、杏鲍菇粉、白灵菇粉、平菇粉、凤尾菇粉、绣球菌粉、大球盖菇粉、松茸粉、块菌粉、草菇粉、银耳粉、香菇粉、茶树菇粉、榛蘑粉、花菇粉中的一种或几种）、山药粉中的几种，加入生活饮用水，经调粉、熟化、手工搓条、手工拉吊、干燥、截断、称量、包装加工而成的非即食手工面。

根据原辅料不同可分为：手工面、花色手工面。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉、黑麦粉、全麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.3 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.4 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.5 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.6 杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 鸡蛋全粉、蛋黄粉、蛋清粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.8 食用菌粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.9 小麦胚芽粉应符合 SB/T 10145 的规定。
- 2.1.10 山药粉应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.11 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	条状	从样品中取出 1 袋，置于洁净白色的瓷盘中，用镊子翻动，在自然光线下观察性状、色泽，检验有无杂质，用鼻嗅其气味，在沸水中煮 5 分钟后品其滋味，并符合表 1 的规定。
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋 味	具有本品应有的气味和滋味，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 规定

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分，%	≤ 14.5	GB 5009.3
食盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 8.0（仅适用于添加食盐的产品）	GB 5009.44
酸度，mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
自然断条率，%	≤ 5.0	GB/T 40636
烹调损失率，%	≤ 10.0	GB/T 40636
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
栀子黄 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.3	GB 5009.149
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
注：*指标值严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 仅适用于添加该食品添加剂产品的检测。		

## 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 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 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、烹调损失、自然断条率、熟断条率。  
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、黑麦粉、全麦粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠、栀子黄、果蔬粉（胡萝卜粉、红萝卜粉、菠菜粉、芦笋粉、番茄粉、芹菜粉、洋葱粉、香菜粉、苦瓜粉、小青菜粉、南瓜粉、红甜菜粉、西兰花粉、莲菜粉、火龙果粉、金瓜粉、草莓粉、椰子粉、猕猴桃粉、蓝莓粉、木瓜粉、葡萄粉中的一种或几种）、杂粮粉（大麦粉、绿小麦粉、青稞粉、荞麦粉、绿豆粉、黄豆粉、黑豆粉、小米粉、红豆粉、玉米粉、黑米粉、高粱粉、红薯粉、紫薯粉、白芸豆粉、燕麦粉、藜麦粉、苦荞粉中的一种或几种）、鸡蛋全粉、蛋黄粉、蛋清粉、食用菌粉（双孢蘑菇粉、姬松茸粉、木耳粉、白牛肝菌粉、竹荪粉、鸡腿菇粉、牛排菌粉、金针菇粉、猴头蘑粉、元蘑粉、花脸蘑粉、真姬菇粉、羊肚菌粉、滑菇粉、榆黄菇粉、姬菇粉、鲍鱼菇粉、红平菇粉、杏鲍菇粉、白灵菇粉、平菇粉、凤尾菇粉、绣球菌粉、大球盖菇粉、松茸粉、块菌粉、草菇粉、银耳粉、香菇粉、茶树菇粉、榛蘑粉、花菇粉中的一种或几种）、山药粉中的几种，加入生活饮用水，经调粉、熟化、手工搓条、手工拉吊、干燥、截断、称量、包装加工而成的非即食手工面。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，参照相关标准的要求制订了本企业标准，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。

唐河县李阳面制品加工作坊

QB