



413601S-2023



南阳芄麦现代农产品开发有限公司企业标准

Q/NYPM 0004S-2023

手工面

2023-11-15 发布

2023-11-15 实施

南阳芄麦现代农产品开发有限公司 发布

前 言

本标准由南阳芄麦现代农产品开发有限公司提出并起草。

本标准起草人：曹东旭。

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、全麦粉、黑小麦粉、紫小麦粉、红小麦粉、绿小麦粉、褐小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、玉米粉、大豆粉、高粱粉、燕麦粉、荞麦粉、藜麦粉、小麦麸粉、燕麦麸粉、薏米粉、青稞粉、玄米粉、粳米粉、紫米粉、黑米粉、小米粉、黑豆粉、红豆粉、赤小豆粉、鹰嘴豆粉、绿豆粉、紫薯粉、红薯粉、小麦胚粉、小麦膳食纤维粉、米胚膳食纤维粉、稻米胚芽粉、大豆膳食纤维粉、食用淀粉（食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用豌豆淀粉中的一种或几种）、食用菌粉（香菇粉、银耳粉、猴头菇粉、鸡腿菇粉、杏鲍菇粉、双孢蘑菇粉、姬松茸粉、木耳粉、白牛肝菌粉、竹荪粉、牛排菌粉、金针菇粉、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、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、茶树菇粉、榛蘑粉、花菇粉中的一种或几种）、果蔬粉（红萝卜粉、菠菜粉、紫甘蓝粉、南瓜粉、芦笋粉、番茄粉、芹菜粉、胡萝卜粉、山楂粉、苹果粉、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、红枣粉、枸杞粉、山楂粉中的一种或几种）、蛋制品（鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉中的一种或几种）、茶粉（绿茶粉、红茶粉、抹茶粉、普洱茶粉中的一种或几种）、余甘子粉、百合粉、贡菊粉、山药粉、淮山药粉、怀山药粉、桑叶粉、辣木叶粉、莲子粉、芡实粉、茯苓粉、葛根粉、大麦苗粉、坚果制品（核桃粉、板栗粉、亚麻籽粉中的一种或几种）、大豆蛋白粉、谷朊粉、魔芋粉、魔芋精粉、黄原胶、褐藻酸钠、藻类制品[裙带菜粉、海带粉、海苔粉、食用螺旋藻粉(钝顶螺旋藻或极大螺旋藻)]、柠檬酸钙、L-乳酸钙、乳酸钙、牛骨粉、碳酸钙、焦磷酸铁、乳酸亚铁、硫酸亚铁、乳酸锌、葡萄糖酸锌、氧化锌、亚硒酸钠、硒蛋白、维生素 B₁(盐酸硫胺)、维生素 B₂(核黄素)、烟酸、烟酰胺、L-盐酸赖氨酸、菊粉中一种或几种，加入生活饮用水，经配料、和面、熟化、开条、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、营养强化手工面、营养强化花色手工面。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉、全麦粉、黑小麦粉、紫小麦粉、红小麦粉、绿小麦粉、褐小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的要求。

- 2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的要求。
- 2.1.3 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的要求。
- 2.1.4 栀子黄应符合 GB 7912 的要求。
- 2.1.5 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的要求。
- 2.1.6 大豆粉、高粱粉、燕麦粉、荞麦粉、藜麦粉、小麦麸粉、燕麦麸粉、薏米粉、青稞粉、玄米粉、粳米粉、紫米粉、黑米粉、小米粉、黑豆粉、红豆粉、赤小豆粉、鹰嘴豆粉、绿豆粉、紫薯粉、红薯粉、小麦胚粉、小麦膳食纤维粉、米胚膳食纤维粉、稻米胚芽粉应符合 GB 2715 的要求。
- 2.1.7 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的要求。
- 2.1.8 食用淀粉应符合 GB 31637 的要求。
- 2.1.9 食用菌粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.10 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.11 蛋制品应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.12 茶粉应符合 NY/T 2672 的要求。
- 2.1.13 余甘子粉、百合粉、贡菊粉、山药粉、淮山药粉、怀山药粉、桑叶粉、辣木叶粉、莲子粉、芡实粉、茯苓粉、葛根粉、大麦苗粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.14 坚果制品应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.15 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.16 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.17 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.18 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.19 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.20 褐藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.21 藻类制品应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.22 柠檬酸钙应符合 GB 1903.14 的规定。
- 2.1.23 L-乳酸钙应符合 GB 25555 的规定。
- 2.1.24 乳酸钙应符合 GB 1886.21 的规定。
- 2.1.25 牛骨粉应符合 GB 1903.19 的规定。
- 2.1.26 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.27 焦磷酸铁应符合 GB 1903.16 的规定。

- 2.1.28 乳酸亚铁应符合 GB 1903.47 的规定。
- 2.1.29 硫酸亚铁应符合 GB 29211 的规定。
- 2.1.30 乳酸锌应符合 GB 1903.11 的规定。
- 2.1.31 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.32 氧化锌应符合 GB 1903.4 的规定。
- 2.1.33 亚硒酸钠应符合 GB 1903.9 的规定。
- 2.1.34 硒蛋白应符合 GB 1903.28 的规定。
- 2.1.35 维生素 B₁(盐酸硫胺)应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.36 维生素 B₂(核黄素)应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.37 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.38 烟酰胺应符合 GB 1903.45 的规定。
- 2.1.39 L-盐酸赖氨酸应符合 GB 1903.1 的规定。
- 2.1.40 菊粉应符合 GB/T 41377 的规定。
- 2.1.41 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	具有本品应有的性状	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	具有本品应有的色泽	
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
食用盐（以 NaCl 计），g/100g ≤	8.0(仅适用于添加食用盐的产品)	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 ^a ，g/kg	≤	0.3	GB 5009.149
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
展青霉素 ^b ，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
维生素 B ₁ ^c ，mg/kg		3-5	GB 5009.84
维生素 B ₂ ^c ，mg/kg		3-5	GB 5009.85
烟酸 ^c ，mg/kg		40-50	GB 5009.89
铁 ^c ，mg/kg		14-26	GB 5009.90
钙 ^c ，mg/kg		1600-3200	GB 5009.92
锌 ^c ，mg/kg		10-40	GB 5009.14
硒 ^c ，μg/kg		140-280	GB 5009.93
L-赖氨酸 ^c ，g/kg		1-2	GB 5009.124

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。

b 仅适用于添加苹果和山楂产品的检测。

c 仅适用于添加该营养强化剂产品的检测。

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 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 、GB 14880 的规定。新食品原料的使用应符合国家相关规定。

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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉、全麦粉、黑小麦粉、紫小麦粉、红小麦粉、绿小麦粉、褐小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、玉米粉、大豆粉、高粱粉、燕麦粉、荞麦粉、藜麦粉、小麦麸粉、燕麦麸粉、薏米粉、青稞粉、玄米粉、粳米粉、紫米粉、黑米粉、小米粉、黑豆粉、红豆粉、赤小豆粉、鹰嘴豆粉、绿豆粉、紫薯粉、红薯粉、小麦胚粉、小麦膳食纤维粉、米胚膳食纤维粉、稻米胚芽粉、大豆膳食纤维粉、食用淀粉（食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用豌豆淀粉中的一种或几种）、食用菌粉（香菇粉、银耳粉、猴头菇粉、鸡腿菇粉、杏鲍菇粉、双孢蘑菇粉、姬松茸粉、木耳粉、白牛肝菌粉、竹荪粉、牛排菌粉、金针菇粉、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、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、茶树菇粉、榛蘑粉、花菇粉中的一种或几种）、果蔬粉（红萝卜粉、菠菜粉、紫甘蓝粉、南瓜粉、芦笋粉、番茄粉、芹菜粉、胡萝卜粉、山楂粉、苹果粉、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、红枣粉、枸杞粉、山楂粉中的一种或几种）、蛋制品（鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉中的一种或几种）、茶粉（绿茶粉、红茶粉、抹茶粉、普洱茶粉中的一种或几种）、余甘子粉、百合粉、贡菊粉、山药粉、淮山药粉、怀山药粉、桑叶粉、辣木叶粉、莲子粉、芡实粉、茯苓粉、葛根粉、大麦苗粉、坚果制品（核桃粉、板栗粉、亚麻籽粉中的一种或几种）、大豆蛋白粉、谷朊粉、魔芋粉、魔芋精粉、黄原胶、褐藻酸钠、藻类制品[裙带菜粉、海带粉、海苔粉、食用螺旋藻粉(钝顶螺旋藻或极大螺旋藻)]、柠檬酸钙、L-乳酸钙、乳酸钙、牛骨粉、碳酸钙、焦磷酸铁、乳酸亚铁、硫酸亚铁、乳酸锌、葡萄糖酸锌、氧化锌、亚硒酸钠、硒蛋白、维生素 B₁(盐酸硫胺)、维生素 B₂(核黄素)、烟酸、烟酰胺、L-盐酸赖氨酸、菊粉中一种或几种，加入生活饮用水，经配料、和面、熟化、开条、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。

南阳芃麦现代农产品开发有限公司