



411976S-2023



河南御麦园食品有限公司企业标准

Q/HYS 0002S-2023

手工面

2023-07-04 发布

2023-07-04 实施

河南御麦园食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南御麦园食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：丁拥士。

本标准适用于河南御麦园食品有限公司和河南御麦园食品有限公司滑县分公司。

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原料，辅以或不辅以荞麦粉、燕麦粉、青稞粉、藜麦粉、莜麦粉、玉米粉、大米粉、小米粉、黑米粉、紫米粉、黍米粉、稷米粉、高粱粉、薏米（薏苡仁）粉、黄豆粉、黑豆粉、绿豆粉、红豆粉、豌豆粉、鹰嘴豆粉、芸豆粉、豇豆粉、紫薯粉、红薯粉、山药粉、鸡蛋粉、蛋黄粉、西红柿（番茄）粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、芹菜粉、莲菜粉、紫甘蓝粉、荠菜粉、红枣粉、枸杞粉、草莓粉、蓝莓粉、火龙果粉、食用菌粉【香菇、花菇、木耳、猴头菇、鲍鱼菇、蛹虫草（虫草花）中的一种或几种】、魔芋粉、芡实粉、茯苓粉、莲子粉、鸡内金粉、芝麻叶粉、葛根粉、桑叶粉、芝麻叶粉中的一种或几种，添加或不添加食用盐、碳酸钠、木薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、谷朊粉中的一种或几种，加入生活饮用水，经配料、和面、醒面、切条、盘条、二次醒面、搓条、盘条、三次醒面、绕条、上竿、四次醒面、拉条、五次醒面、定条、烘干、截断、包装加工而成的非即食手工面。

根据所用原辅料不同，产品分为普通手工面、花色手工面。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉、黑麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.4 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.5 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.6 荞麦粉、燕麦粉、青稞粉、藜麦粉、莜麦粉、玉米粉、大米粉、小米粉、黑米粉、紫米粉、黍米粉、稷米粉、高粱粉、薏米（薏苡仁）粉、黄豆粉、黑豆粉、绿豆粉、红豆粉、豌豆粉、鹰嘴豆粉、芸豆粉、豇豆粉、紫薯粉、红薯粉、山药粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.7 鸡蛋粉、蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.8 西红柿（番茄）粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、芹菜粉、紫甘蓝粉、荠菜粉、红枣粉、枸杞粉、草莓粉、蓝莓粉、火龙果粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.9 食用菌粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.10 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.11 芡实粉、茯苓粉、莲子粉、鸡内金粉、芝麻叶粉、桑叶粉、芝麻叶粉应清洁卫生、无腐烂、无变质、无病虫害，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.12 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

2.1.13 木薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.14 谷朊粉应符合 GB/T 21924 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	取适量样品，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，煮熟后，以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味、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, g/100g	≤ 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
^a 酸度, mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
自然断条率, %	≤ 10.0	GB/T 40636
烹调损失率, %	≤ 15.0	GB/T 40636
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
注 1: a 不适用于添加西红柿 (番茄) 粉的产品; 注 2: *铅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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 13122 的规定。

2.6 其他要求

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

出厂检验项目为：感官要求、水分、酸度、自然断条率、烹调损失率、净含量及允许短缺量。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、黑麦粉、全麦粉中的一种或几种为原料，辅以或不辅以荞麦粉、燕麦粉、青稞粉、藜麦粉、莜麦粉、玉米粉、大米粉、小米粉、黑米粉、紫米粉、黍米粉、稷米粉、高粱粉、薏米（薏苡仁）粉、黄豆粉、黑豆粉、绿豆粉、红豆粉、豌豆粉、鹰嘴豆粉、芸豆粉、豇豆粉、紫薯粉、红薯粉、山药粉、鸡蛋粉、蛋黄粉、西红柿（番茄）粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、芹菜粉、莲菜粉、紫甘蓝粉、荠菜粉、红枣粉、枸杞粉、草莓粉、蓝莓粉、火龙果粉、食用菌粉【香菇、花菇、木耳、猴头菇、鲍鱼菇、蛹虫草（虫草花）中的一种或几种】、魔芋粉、芡实粉、茯苓粉、莲子粉、鸡内金粉、芝麻叶粉、葛根粉、桑叶粉、芝麻叶粉中的一种或几种，添加或不添加食用盐、碳酸钠、木薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、谷朊粉中的一种或几种，加入生活饮用水，经配料、和面、醒面、切条、盘条、二次醒面、搓条、盘条、三次醒面、绕条、上竿、四次醒面、拉条、五次醒面、定条、烘干、截断、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》的有关规定制订本企业标准，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。

河南御麦园食品有限公司