



412482S-2023



河南阁老面食品有限公司企业标准

Q/HGS 0001S-2023

# 手工面

2023-08-10 发布

2023-08-10 实施

河南阁老面食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南阁老面食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王艳艳。

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、芸豆粉、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，经调粉、熟化、搓条、拉吊、干燥、截断、称量、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 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。

2.1.4 鸡蛋粉、蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.5 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。

2.1.6 食用菌粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.7 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

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

2.1.9 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

2.1.10 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.11 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

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

2.1.13 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.14 生活饮用水应符合 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	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、无异嗅	
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
<sup>a</sup> 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、苡麦粉、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、芸豆粉、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，经调粉、熟化、搓条、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》的有关规定制定本企业标准，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。

河南阁老面食品有限公司

QB