



413072S-2024



新野县东泰食品商行企业标准

Q/XDT 0001S-2024

手工面

2024-12-09 发布

2024-12-09 实施

新野县东泰食品商行 发布

前 言

本标准由新野县东泰食品商行提出并起草。

本标准主要起草人：刘亚晓。

H N
Q B

手工面

1 范围

本标准规定了手工面的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入食用盐，添加或不添加蔬菜粉【菠菜、芹菜、西红柿、山药、黄瓜、南瓜、北瓜（西葫芦）、冬瓜、西兰花、青菜、胡萝卜中的一种或多种】、蘑菇粉（香菇、金针菇、草菇、猴头菇、平菇、杏鲍菇、茶树菇、口蘑、双孢蘑菇、松茸、红菇、滑菇、鸡腿菇、白蘑菇中的一种或多种）、荞麦粉、紫薯粉、燕麦粉、绿豆粉、高粱粉、黄豆粉、黑豆粉、红豆粉、豌豆粉、红薯粉、鸡蛋粉(或鲜鸡蛋)中的一种或多种，经调粉（加入生活饮用水搅拌、和面）、醒面、压饼(用或不用玉米粉做扑面)、开条、搓条、拉吊、分杆、干燥、截断、称量、包装制成的非即食手工面。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 蔬菜粉应干燥、无霉变，具有各品种应有的滋味和气味，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.4 蘑菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.5 荞麦粉、紫薯粉、燕麦粉、绿豆粉、高粱粉、黄豆粉、黑豆粉、红豆粉、豌豆粉、红薯粉应干燥、无生虫、无霉变，并符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.7 鸡蛋粉、鲜鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.8 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	从样品中取出适量，置于一洁净白瓷盘中，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，品其口感、滋味
色 泽	具有产品原辅料混合后固有的色泽，均匀一致	
气、滋味	具有产品原辅料特有的气、滋味，无酸味、霉味及其他异味	
口感	煮熟后口感不沾，不牙碜	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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
酸度, °T	≤ 4.0	GB 5009.239
熟断条率, %	≤ 10.0	GB/T 40636
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
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
注:*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 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

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。

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、酸度、自然断条率、熟断条率、烹调损失率。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为主要原料，加入食用盐，添加或不添加蔬菜粉【菠菜、芹菜、西红柿、山药、黄瓜、南瓜、北瓜（西葫芦）、冬瓜、西兰花、青菜、胡萝卜中的一种或多种】、蘑菇粉（香菇、金针菇、草菇、猴头菇、平菇、杏鲍菇、茶树菇、口蘑、双孢蘑菇、松茸、红菇、滑菇、鸡腿菇、白蘑菇中的一种或多种）、荞麦粉、紫薯粉、燕麦粉、绿豆粉、高粱粉、黄豆粉、黑豆粉、红豆粉、豌豆粉、红薯粉、鸡蛋粉(或鲜鸡蛋)中的一种或多种，经调粉（加入生活饮用水搅拌、和面）、醒面、压饼(用或不用玉米粉做扑面)、开条、搓条、拉吊、分杆、干燥、截断、称量、包装制成的非即食手工面。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，参考 GB/T 40636《挂面》制订本企业标准，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。

新野县东泰食品商行