



410408S-2024



南乐县珍农佰穗食品厂（个体工商户）企业标准

Q/NZS 0001S-2024

# 手工面

2024-02-07 发布

2024-02-07 实施

南乐县珍农佰穗食品厂（个体工商户） 发布

## 前 言

本标准由南乐县珍农佰穗食品厂（个体工商户）提出并起草。

本标准起草人：王章垒。

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，辅以或不辅以杂粮粉（荞麦粉、燕麦粉、青稞粉、藜麦粉、若麦粉、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、山药粉中的一种或几种）、蛋制品（鸡蛋粉、蛋黄粉中的一种或几种）、果蔬粉（西红柿粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、芹菜粉、莲菜粉、紫甘蓝粉、芥菜粉、红枣粉、枸杞粉、草莓粉、蓝莓粉、火龙果粉中的一种或几种）、食用菌粉（香菇、花菇、木耳、猴头菇、鲍鱼菇、蛹虫草中的一种或几种）、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、食用淀粉（食用木薯淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉中的一种或几种）、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 杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 蛋制品应符合 GB 2749 的规定。

2.1.4 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.5 食用菌粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.6 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.7 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。

2.1.8 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

2.1.9 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.10 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.11 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.12 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.13 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	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

注: \*指标值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、烹调损失率、自然断条率。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原料，辅以或不辅以杂粮粉（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、山药粉中的一种或几种）、蛋制品（鸡蛋粉、蛋黄粉中的一种或几种）、果蔬粉（西红柿粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、芹菜粉、莲菜粉、紫甘蓝粉、芥菜粉、红枣粉、枸杞粉、草莓粉、蓝莓粉、火龙果粉中的一种或几种）、食用菌粉（香菇、花菇、木耳、猴头菇、鲍鱼菇、蛹虫草中的一种或几种）、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、食用淀粉（食用木薯淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉中的一种或几种）、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，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。

南乐县珍农佰穗食品厂（个体工商户）

QB