



410913S-2024

河南省益康面业有限公司企业标准

Q/HYM 0001S-2024

生干面制品

2024-04-17 发布

2024-04-17 实施

河南省益康面业有限公司 发布

前 言

本标准由河南省益康面业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张闯。

H N
Q B

生干面制品

1 范围

本标准规定了生干面制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于普通挂面、花色挂面、刀削面、面叶。

普通挂面是以小麦粉、黑麦粉中的一种或两种为原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠中的一种或两种，加入生活饮用水，经调粉、和面、熟化、压延、成型、干燥、截断、包装加工而成。

花色挂面是以小麦粉、黑麦粉、荞麦粉、燕麦粉、青稞粉、藜麦粉、苡麦粉、玉米粉、大麦粉中的一种或几种为主要原料，辅以或不辅以大米粉、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、小麦胚芽粉、紫薯粉、红薯粉、山药粉、豌豆纤维粉、鸡蛋粉或全蛋粉、西红柿（番茄）粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、芹菜粉、黄秋葵粉、西兰花粉、紫甘蓝粉、韭菜粉、芝麻叶粉、芦笋粉、荠菜粉、槐花粉、红枣粉、枸杞粉、火龙果粉、树莓粉、桑葚粉、山楂粉、沙棘果粉、香菇粉、猴头菇粉、黑木耳粉、魔芋粉、芝麻粉、亚麻籽粉、奇亚籽粉、芡实粉、茯苓粉、莲子粉、葛根粉、百合粉、罗汉果粉、桑叶粉、桔红粉、荷叶粉、菊苣粉、黄精粉、蒲公英粉、酸枣仁粉、玉竹粉、甘草粉、白扁豆粉、金银花粉、鸡内金粉中的一种或几种，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、和面、熟化、压延、成型、干燥、截断、包装加工而成。

刀削面、面叶是以小麦粉、黑麦粉、荞麦粉、燕麦粉、青稞粉、藜麦粉、苡麦粉、玉米粉、大麦粉中的一种或几种为主要原料，辅以或不辅以大米粉、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、小麦胚芽粉、紫薯粉、红薯粉、山药粉、豌豆纤维粉、鸡蛋粉或全蛋粉、西红柿（番茄）粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、芹菜粉、黄秋葵粉、西兰花粉、紫甘蓝粉、韭菜粉、芝麻叶粉、芦笋粉、荠菜粉、槐花粉、红枣粉、枸杞粉、火龙果粉、树莓粉、桑葚粉、山楂粉、沙棘果粉、香菇粉、猴头菇粉、黑木耳粉、魔芋粉、芝麻粉、亚麻籽粉、奇亚籽粉、芡实粉、茯苓粉、莲子粉、葛根粉、百合粉、罗汉果粉、桑叶粉、桔红粉、荷叶粉、菊苣粉、黄精粉、蒲公英粉、酸枣仁粉、玉竹粉、甘草粉、白扁豆粉、金银花粉、鸡内金粉中的一种或几种，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、和面、熟化、压延、成型、干燥、截断或不截断、包装加工而成。

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 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.3 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.4 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

- 2.1.5荞麦粉、燕麦粉、青稞粉、藜麦粉、莜麦粉、玉米粉、大麦粉、大米粉、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、小麦胚芽粉、紫薯粉、红薯粉、山药粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.6豌豆纤维粉应符合 QB/T 5028 的规定。
- 2.1.7鸡蛋粉、全蛋粉应符合 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、黄秋葵粉、西兰花粉、紫甘蓝粉、韭菜粉、芝麻叶粉、芦笋粉、荠菜粉、槐花粉、红枣粉、枸杞粉、火龙果粉、树莓粉、桑葚粉、山楂粉、沙棘果粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.9香菇粉、猴头菇粉、黑木耳粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.10魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.11芝麻粉、亚麻籽粉、奇亚籽粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.12芡实粉、茯苓粉、莲子粉、百合粉、罗汉果粉、桑叶粉、桔红粉、荷叶粉、菊苣粉、黄精粉、蒲公英粉、酸枣仁粉、玉竹粉、甘草粉、白扁豆粉、金银花粉、鸡内金粉应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.13葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.14木薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.15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	条状或片状	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，煮熟后口感不粘，不牙疼	
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	≤ 6.0（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（花色挂面、刀削面） 5.0（普通挂面）	GB/T 40636
熟断条率，%	≤	10.0（花色挂面、刀削面） 5.0（普通挂面）	GB/T 40636
烹调损失率，%	≤	10.0（普通挂面、花色挂面、刀削面）	GB/T 40636
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
展青霉素，μg/kg	≤	20（仅适用于添加山楂粉的产品）	GB 5009.185
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，兽药残留限量应符合GB 31650的规定，新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、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

本标准适用于普通挂面、花色挂面、刀削面、面叶。

普通挂面是以小麦粉、黑麦粉中的一种或两种为原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠中的一种或两种，加入生活饮用水，经调粉、和面、熟化、压延、成型、干燥、截断、包装加工而成。

花色挂面是以小麦粉、黑麦粉、荞麦粉、燕麦粉、青稞粉、藜麦粉、苡麦粉、玉米粉、大麦粉中的一种或几种为主要原料，辅以或不辅以大米粉、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、小麦胚芽粉、紫薯粉、红薯粉、山药粉、豌豆纤维粉、鸡蛋粉或全蛋粉、西红柿（番茄）粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、芹菜粉、黄秋葵粉、西兰花粉、紫甘蓝粉、韭菜粉、芝麻叶粉、芦笋粉、荠菜粉、槐花粉、红枣粉、枸杞粉、火龙果粉、树莓粉、桑葚粉、山楂粉、沙棘果粉、香菇粉、猴头菇粉、黑木耳粉、魔芋粉、芝麻粉、亚麻籽粉、奇亚籽粉、芡实粉、茯苓粉、莲子粉、葛根粉、百合粉、罗汉果粉、桑叶粉、桔红粉、荷叶粉、菊苣粉、黄精粉、蒲公英粉、酸枣仁粉、玉竹粉、甘草粉、白扁豆粉、金银花粉、鸡内金粉中的一种或几种，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、和面、熟化、压延、成型、干燥、截断、包装加工而成。

刀削面、面叶是以小麦粉、黑麦粉、荞麦粉、燕麦粉、青稞粉、藜麦粉、苡麦粉、玉米粉、大麦粉中的一种或几种为主要原料，辅以或不辅以大米粉、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、小麦胚芽粉、紫薯粉、红薯粉、山药粉、豌豆纤维粉、鸡蛋粉或全蛋粉、西红柿（番茄）粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、芹菜粉、黄秋葵粉、西兰花粉、紫甘蓝粉、韭菜粉、芝麻叶粉、芦笋粉、荠菜粉、槐花粉、红枣粉、枸杞粉、火龙果粉、树莓粉、桑葚粉、山楂粉、沙棘果粉、香菇粉、猴头菇粉、黑木耳粉、魔芋粉、芝麻粉、亚麻籽粉、奇亚籽粉、芡实粉、茯苓粉、莲子粉、葛根粉、百合粉、罗汉果粉、桑叶粉、桔红粉、荷叶粉、菊苣粉、黄精粉、蒲公英粉、酸枣仁粉、玉竹粉、甘草粉、白扁豆粉、金银花粉、鸡内金粉中的一种或几种，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、和面、熟化、压延、成型、干燥、截断或不截断、包装加工而成。

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。

河南省益康面业有限公司