



411456S-2024



河南苗老三食品商贸有限公司企业标准

Q/HMLS 0001S-2024

手工空心（面）挂面及手工花 色空心（面）挂面

2024-06-17 发布

2024-06-17 实施

河南苗老三食品商贸有限公司 发布

前 言

本标准由河南苗老三食品商贸有限公司提出。

本标准由河南苗老三食品商贸有限公司起草。

本标准主要起草人：姚芳雨

H N
Q B

手工空心（面）挂面及手工花色空心（面）挂面

1 范围

本标准规定了手工空心（面）挂面及手工花色空心（面）挂面的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以普通小麦粉、黑小麦粉、小麦全粉、黑小麦全粉中的一种或几种为主要原料，加入生活饮用水、添加或不添加食用盐、碳酸钠、酵母粉，添加或不添加【谷朊粉、魔芋粉、食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉中的一种或几种），鸡全蛋粉或鲜鸡蛋（鲜鸡蛋需经清洗打蛋）、蛋黄粉、蛋清粉、蔬菜汁（菠菜、香菜、芹菜、胡萝卜、红薯叶、青椒、尖椒、山药中的一种或几种，经清洗、压榨、过滤制成）、胡萝卜粉、番茄粉、菠菜粉、芹菜粉、南瓜粉、西葫芦粉、冬瓜粉、西兰花粉、养心菜粉、紫甘蓝粉、枣粉、紫薯粉、红薯粉、马铃薯粉、藕粉、苹果粉、桑葚粉、枸杞粉、山楂粉、火龙果粉、草莓粉、蓝莓粉、桑叶粉、榆钱粉、辣木叶粉、食叶草粉、红豆粉、绿豆粉、豇豆粉、赤小豆粉、黑豆粉、芸豆粉、鹰嘴豆粉、黄豆粉、豌豆粉、麦麸粉、玉米粉、燕麦粉、荞麦粉、黑米粉、黄米粉、藜麦粉、高粱粉、大麦粉、青稞粉、大米粉、薏米粉、麦胚粉、小米粉、紫米粉、黍米粉、稷米粉、葛根粉、山药粉、鸡内金粉、猪肝粉、核桃粉、杏仁粉、芝麻粉、亚麻籽粉、大豆蛋白粉、绿茶粉、抹茶粉、红茶粉、乌龙茶粉、白茶粉、猴头菇粉、香菇粉、黑木耳粉、平菇粉、玛咖粉、芝麻油、亚麻籽油】中的一种或几种，经和面、擀面、划条、搓大条（涂抹食用植物油或食用淀粉、玉米粉中的一种扑面）、搓二条（涂抹食用植物油或食用淀粉、玉米粉中的一种扑面）、搓小条（涂抹食用植物油或食用淀粉、玉米粉中的一种扑面）、摆条、醒面、上杆、醒面、抻面（涂抹食用植物油或食用淀粉、玉米粉中的一种扑面）、醒面、出面、烘干或晾晒、收面、截切、精选，包装制成的手工空心（面）挂面及手工花色空心（面）挂面。

根据原辅料不同可分为：手工空心面（挂面）、花色手工空心（面）挂面。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 普通小麦粉、黑小麦粉、小麦全粉、黑小麦全粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 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 酵母粉应符合 GB 31639 的规定。

2.1.6 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.7 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.8 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.9 鸡全蛋粉或鲜鸡蛋、蛋黄粉、蛋清粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.10 菠菜、香菜、芹菜、胡萝卜、红薯叶、青椒、尖椒、山药应新鲜无杂质、无病虫害、无腐烂变

质现象、应符合 GB2762 和 GB2763 的规定。

- 2.1.11 胡萝卜粉、番茄粉、菠菜粉、芹菜粉、南瓜粉、西葫芦粉、冬瓜粉、西兰花粉、养心菜粉、紫甘蓝粉、枣粉、紫薯粉、红薯粉、马铃薯粉、苹果粉、桑葚粉、枸杞粉、山楂粉、火龙果粉、草莓粉、蓝莓粉、桑叶粉、榆钱粉、应清洁、干燥、无污染物、无霉变，具有该品种应有的色泽、滋味和气味，符合 GB 2761、GB2762、GB2763 的规定。
- 2.1.12 食叶草应符合国家卫生健康委关于食叶草等 15 种“三新食品”的公告（2021 年第 9 号）的规定，食叶草粉应清洁、干燥、无污染、无霉变，具有该品种应有的色泽、滋味和气味。
- 2.1.13 辣木叶粉应符合国家卫生健康委关于批准蛋白核小球藻等 4 种新资源食品的公告（2012 年第 19 号）的规定，辣木叶粉应清洁、干燥、无污染、无霉变，具有该品种应有的色泽、滋味和气味。
- 2.1.14 红豆粉、绿豆粉、豇豆粉、赤小豆粉、黑豆粉、芸豆粉、鹰嘴豆粉、黄豆粉、豌豆粉、麦麸粉、玉米粉、燕麦粉、荞麦粉、黑米粉、黄米粉、藜麦粉、高粱粉、大麦粉、青稞粉、大米粉、薏米粉、麦胚粉、小米粉、紫米粉、黍米粉、稷米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.15 猴头菇粉、香菇粉、黑木耳粉、平菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.16 山药粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.17 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.18 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.19 猪肝粉应清洁、干燥、无污染、无霉变，符合 GB2760、GB 2761、GB2762、GB2763 的规定。
- 2.1.20 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.21 核桃粉、杏仁粉、芝麻粉、亚麻籽粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.22 绿茶粉、红茶粉、乌龙茶粉、白茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.23 玛咖粉应符合 QB/T 5726 的规定。
- 2.1.24 鸡内金粉应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.25 芝麻油应符合 GB/T 8233 的规定。
- 2.1.26 亚麻籽油应符合 GB/T 8235 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、粗细均匀、光滑整齐、形态良好	取适量样品，置于一洁净白色瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后用沸水煮熟，以温开水漱口，品尝其滋味。
色泽	具有该产品应有的色泽，均匀一致	
气味、滋味	具有该产品应有的气味和滋味，无酸味、霉味及其它异味	

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	≤ 7.0（仅适用于添加食用盐的产品）	GB 5009.44
酸度，°T	≤ 4.0	GB 5009.239
自然断条率，%	≤ 10.0	GB/T 40636
熟断条率，	≤ 10.0	GB/T 40636
烹调损失率，%	≤ 16	GB/T 40636
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
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

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

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；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：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

本标准适用于以普通小麦粉、黑小麦粉、小麦全粉、黑小麦全粉中的一种或几种为主要原料，加入生活饮用水、添加或不添加食用盐、碳酸钠、酵母粉，添加或不添加【谷朊粉、魔芋粉、食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉中的一种或几种），鸡全蛋粉或鲜鸡蛋（鲜鸡蛋需经清洗打蛋）、蛋黄粉、蛋清粉、蔬菜汁（菠菜、香菜、芹菜、胡萝卜、红薯叶、青椒、尖椒、山药中的一种或几种，经清洗、压榨、过滤制成）、胡萝卜粉、番茄粉、菠菜粉、芹菜粉、南瓜粉、西葫芦粉、冬瓜粉、西兰花粉、养心菜粉、紫甘蓝粉、枣粉、紫薯粉、红薯粉、马铃薯粉、藕粉、苹果粉、桑葚粉、枸杞粉、山楂粉、火龙果粉、草莓粉、蓝莓粉、桑叶粉、榆钱粉、辣木叶粉、食叶草粉、红豆粉、绿豆粉、豇豆粉、赤小豆粉、黑豆粉、芸豆粉、鹰嘴豆粉、黄豆粉、豌豆粉、麦麸粉、玉米粉、燕麦粉、荞麦粉、黑米粉、黄米粉、藜麦粉、高粱粉、大麦粉、青稞粉、大米粉、薏米粉、麦胚粉、小米粉、紫米粉、黍米粉、稷米粉、葛根粉、山药粉、鸡内金粉、猪肝粉、核桃粉、杏仁粉、芝麻粉、亚麻籽粉、大豆蛋白粉、绿茶粉、抹茶粉、红茶粉、乌龙茶粉、白茶粉、猴头菇粉、香菇粉、黑木耳粉、平菇粉、玛咖粉、芝麻油、亚麻籽油】中的一种或几种，经和面、擀面、划条、搓大条（涂抹食用植物油或食用淀粉、玉米粉中的一种扑面）、搓二条（涂抹食用植物油或食用淀粉、玉米粉中的一种扑面）、搓小条（涂抹食用植物油或食用淀粉、玉米粉中的一种扑面）、摆条、醒面、上杆、醒面、抻面（涂抹食用植物油或食用淀粉、玉米粉中的一种扑面）、醒面、出面、烘干或晾晒、收面、截切、精选，包装制成的手工空心（面）挂面及手工花色空心（面）挂面。

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，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。

河南苗老三食品商贸有限公司