



413162S-2025

延津县胙城挂面面食厂企业标准

Q/YZM 0001S-2025

# 手工空心挂面

2025-11-05 发布

2025-11-05 实施

延津县胙城挂面面食厂 发布

## 前 言

本标准由延津县胙城挂面面食厂提出。

本标准起草单位：延津县胙城挂面面食厂。

本标准主要起草人：刘俊峰、杨会芳。

H N

Q B

# 手工空心挂面

## 1 范围

本标准规定了手工空心挂面的术语和定义、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以小麦粉、全麦粉、黑小麦粉、黑全麦粉中的一种或几种为主要原料，添加食用盐、碳酸钠中的一种或两种，添加大麦粉、燕麦粉、荞麦粉、高粱粉、玉米粉、青稞粉、黑米粉、小米粉、藜麦粉、苦荞粉、绿豆粉、黄豆粉、黑豆粉、红豆粉、白芸豆粉、红薯粉、紫薯粉、马铃薯粉、果蔬粉（菠菜粉、芹菜粉、西兰花粉、番茄粉、南瓜粉、胡萝卜粉、红枣粉、莲藕粉、黄瓜粉、冬瓜粉、莴笋粉、竹笋粉、青椒粉、荠菜粉、椰子粉、黄秋葵粉、紫甘蓝粉、甜菜根粉、菊苣粉、马齿苋粉、香蕉粉、菠萝粉、蓝莓粉、桑葚粉、山楂粉、枇杷果粉、树莓粉、草莓粉、蔓越莓粉、火龙果粉、樱桃粉、哈密瓜粉、牛油果粉、百香果粉中的一种或几种）、食用菌粉[双孢蘑菇粉、香菇粉、草菇粉、金针菇粉、猴头菇粉、口蘑粉、松茸粉（松口蘑粉）、白灵菇粉、木耳粉、银耳粉、竹荪粉、牛肝菌粉、灵芝粉、羊肚菌粉、马鞍菌粉、松露粉中的一种或几种]、麦芽粉、陈皮粉、山药粉、甘草粉、枸杞粉、茯苓粉、莲子粉、百合粉、昆布粉、黄精粉、沙棘粉、砂仁粉、莱菔子粉、怀菊花粉、桑叶粉、玉竹粉、芡实粉、白扁豆粉、桂圆粉、白芷粉、蒲公英粉、槐花粉、重瓣红玫瑰粉、葛根粉、杜仲叶粉、人参粉（人工种植五年以下）、党参粉、黄芪粉、西洋参粉、山茱萸粉、平卧菊三七粉、谷朊粉、玉米淀粉、木薯淀粉、鸡蛋全粉、鸡蛋黄粉中的一种或几种，经调粉、和面、手工搓条、醒发、拉伸、晾晒、截断、包装等工艺工序加工而成的非即食手工空心挂面。

按照原辅料配方不同分为：手工空心挂面、杂粮手工空心挂面、果蔬手工空心挂面、食用菌手工空心挂面、全麦粉手工空心挂面、黑小麦粉手工空心挂面、混合手工空心挂面。

## 2 术语和定义

以小麦粉、全麦粉、黑小麦粉、黑全麦粉中的一种或几种为主要原料，添加食用盐、碳酸钠中的一种或两种，添加其他食品辅料，经调粉、和面、手工搓条、醒发、拉伸、晾晒、截断、包装等工艺工序加工而成的空心的非即食手工空心挂面。

## 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 黑小麦粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。

2.1.4 食用菌粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.5 麦芽粉、陈皮粉、山药粉、甘草粉、枸杞粉、茯苓粉、莲子粉、百合粉、昆布粉、黄精粉、沙棘粉、砂仁粉、莱菔子粉、怀菊花粉、桑叶粉、玉竹粉、芡实粉、白扁豆粉、桂圆粉、白芷粉、灵芝粉、杜仲叶粉、人参粉（人工种植五年以下）、党参粉、黄芪粉、西洋参粉、山茱萸粉、平卧菊三七粉、蒲公英粉、葛根粉、槐花粉、重瓣红玫瑰粉应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.6 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.7 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.8 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.9 鸡蛋全粉、鸡蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.10 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.11 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的要求。

2.1.12 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的要求。

2.1.13 全麦粉、黑全麦粉应符合 LS/T 3244 的规定。

2.1.14 大麦粉、燕麦粉、荞麦粉、高粱粉、玉米粉、青稞粉、黑米粉、小米粉、藜麦粉、苦荞粉、绿豆粉、黄豆粉、黑豆粉、红豆粉、白芸豆粉、红薯粉、紫薯粉、马铃薯粉中的一种或几种应符合 GB 2715 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	从产品中取 100g, 自然光下用肉眼观察性状、色泽, 并检查有无杂质, 嗅其气味; 煮熟后评价其口感是否粘牙、牙碜
色泽	均匀一致	
气味	无酸味、霉味及其它异味	
口感	煮熟后口感不粘, 不牙碜	
杂质	无肉眼可见的异物	

## 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
水分含量, %	≤	14.5 GB 5009.3
酸度, ml/10g	≤	4.0 GB 5009.239
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤	6.0 GB 5009.44
自然断条率, %	≤	5.0 GB/T 40636
熟断条率, %	≤	5.0 GB/T 40636
烹调损失率, %	≤	10.0 GB/T 40636
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.18 GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5 GB 5009.11
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , 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

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

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; 食药物质和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、净含量及允许短缺量、水分、自然断条率、熟断条率。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、全麦粉、黑小麦粉、黑全麦粉中的一种或几种为主要原料，添加食用盐、碳酸钠中的一种或两种，添加大麦粉、燕麦粉、荞麦粉、高粱粉、玉米粉、青稞粉、黑米粉、小米粉、藜麦粉、苦荞粉、绿豆粉、黄豆粉、黑豆粉、红豆粉、白芸豆粉、红薯粉、紫薯粉、马铃薯粉、果蔬粉（菠菜粉、芹菜粉、西兰花粉、番茄粉、南瓜粉、胡萝卜粉、红枣粉、莲藕粉、黄瓜粉、冬瓜粉、莴笋粉、竹笋粉、青椒粉、荠菜粉、椰子粉、黄秋葵粉、紫甘蓝粉、甜菜根粉、菊苣粉、马齿苋粉、香蕉粉、菠萝粉、蓝莓粉、桑葚粉、山楂粉、枇杷果粉、树莓粉、草莓粉、蔓越莓粉、火龙果粉、樱桃粉、哈密瓜粉、牛油果粉、百香果粉中的一种或几种）、食用菌粉[双孢蘑菇粉、香菇粉、草菇粉、金针菇粉、猴头菇粉、口蘑粉、松茸粉（松口蘑粉）、白灵菇粉、木耳粉、银耳粉、竹荪粉、牛肝菌粉、灵芝粉、羊肚菌粉、马鞍菌粉、松露粉中的一种或几种]、麦芽粉、陈皮粉、山药粉、甘草粉、枸杞粉、茯苓粉、莲子粉、百合粉、昆布粉、黄精粉、沙棘粉、砂仁粉、莱菔子粉、怀菊花粉、桑叶粉、玉竹粉、芡实粉、白扁豆粉、桂圆粉、白芷粉、蒲公英粉、槐花粉、重瓣红玫瑰粉、葛根粉、杜仲叶粉、人参粉（人工种植五年以下）、党参粉、黄芪粉、西洋参粉、山茱萸粉、平卧菊三七粉、谷朊粉、玉米淀粉、木薯淀粉、鸡蛋全粉、鸡蛋黄粉中的一种或几种，经调粉、和面、手工搓条、醒发、拉伸、晾晒、截断、包装等工艺工序加工而成的非即食手工空心挂面。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，部分参照 GB/T 40636《挂面》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。

延津县胙城挂面面食厂