



413405S-2025

信阳恒心利业食品科技有限公司企业标准

Q/XHL 0001S-2025

手工挂面及手工花色挂面

2025-12-02 发布

2025-12-02 实施

信阳恒心利业食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由信阳恒心利业食品科技有限公司提出。

本标准由信阳恒心利业食品科技有限公司起草。

本标准主要起草人：石艳平、周珍珍

H N

Q B

手工挂面及手工花色挂面

1 范围

本标准规定了手工挂面及手工花色挂面的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于手工挂面及手工花色挂面。

手工挂面：以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水，添加或不添加食用盐，碳酸钠中的一种或两种，经调粉、和面、醒面、擀面、开条、刷油、搓条、拉吊、晾晒、倒弯、造形、烘干、截切、精选、包装制成的手工挂面。

手工花色挂面：以小麦粉为主要原料、加入生活饮用水，添加或不添加食用盐，碳酸钠中的一种或两种，添加辅料中的一种或几种，经调粉、和面、醒面、擀面、开条、刷油、搓条、拉吊、晾晒、倒弯、造形、烘干、截切、精选、包装制成的手工花色挂面。

本标准中所用辅料：鸡全蛋粉或鲜鸡蛋（鲜鸡蛋需经清洗打蛋）、蛋黄粉、蛋清粉、果蔬[红甜菜、铁棍山药、胡萝卜、菠菜、苦瓜、芹菜、南瓜、西葫芦、牛蒡根、番茄、黄秋葵、西兰花、紫甘蓝、韭菜、芝麻叶、芦笋、芥菜、竹笋、莲菜、火龙果、金瓜、草莓、椰子、猕猴桃、蓝莓、山楂、木瓜、树莓、苹果、金银花、大麦苗、小麦苗、玉米须、榆钱、红枣中的一种或几种]的粉或浆（经清洗、去杂、打浆）、辣木叶粉、食叶草粉、紫薯粉、红薯粉、青稞粉、大麦粉、燕麦粉、黑麦粉、荞麦粉、莜麦粉、玉米粉、薏米粉、藜麦粉、高粱粉、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、白扁豆粉、花生粉、芝麻粉、奇亚籽粉、核桃粉、魔芋粉、圆苞车前子壳粉、谷朊粉、菊粉、低聚果糖、低聚木糖、赤小豆粉、麦麸粉、黑米粉、黄米粉、大米粉、麦胚粉、小米粉、紫米粉、粳米粉、葛根粉、山药粉、鸡内金粉、猪肝粉、核桃粉、杏仁粉、大豆蛋白粉、绿茶粉、抹茶、红茶粉、乌龙茶粉、白茶粉、菌菇粉[香菇粉、猴头菇粉、平菇粉、金针菇粉、杏鲍菇粉、海鲜菇粉、竹荪(竹笙)粉、茶树菇粉、白牛肝菌粉、羊肚菌粉、姬松茸粉、双孢蘑菇粉、牛排菌粉、金针菇粉、滑菇粉、榆黄菇粉、杏鲍菇粉、白灵菇粉、平菇粉、灰树花粉、黑木耳粉、银耳粉中的一种或几种]、食用淀粉[木薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉中的一种或几种]、墨鱼粉、莱茵衣藻、螺旋藻（钝顶螺旋藻或极大螺旋藻）粉、松花粉、怀菊花粉(或怀菊花煮水)、丹凤牡丹花粉、重瓣红玫瑰粉、人参粉(5年及5年以下人工种植)、板栗粉、栀子粉、苦荞粉、莲子粉、芡实粉、茯苓粉、桑叶粉、淡竹叶粉、荷叶粉、莱菔子粉、蒲公英粉、黄精粉、蛹虫草粉、决明子粉、鸡内金粉、阿胶粉、铁皮石斛粉、灵芝粉、党参粉、杜仲叶粉、香榧粉、天麻粉、山茱萸粉、地黄（怀地黄）（打浆）或粉、鱼腥草粉、芦根粉、玉竹粉、西洋参粉、桔梗粉、砂仁粉、陈皮粉、纳豆、小麦胚芽粉、桑叶提取物、胶原蛋白肽（鱼胶原蛋白肽、牛胶原蛋白肽、猪胶原蛋白肽、骨胶原蛋白肽中的一种或几种）、玉米低聚肽粉、小麦低聚肽粉、沙棘肽、山药肽、枸杞肽、燕麦肽粉、海参肽粉、人参低聚肽粉、苦瓜肽、牡蛎肽、抗性糊精、水苏糖、低聚甘露糖、壳寡糖、茶叶浓缩汁（浆）或提取物或粉、金花茶粉、苦丁茶粉（木犀科粗壮女贞苦丁茶或冬青科苦丁茶）。

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 青稞粉、大麦粉、燕麦粉、黑麦粉、荞麦粉、苡麦粉、玉米粉、薏米粉、藜麦粉、高粱粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.5 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.6 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、白扁豆、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。
- 2.1.7 花生粉、芝麻粉、奇亚籽粉、核桃粉、圆苞车前子壳粉、莲子粉、板栗粉、芡实粉 核桃粉、杏仁粉、亚麻籽粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.8 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.9 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.10 菊粉应符合原卫生部公告（2009 年第 5 号）的规定。
- 2.1.11 低聚果糖应符合 GB 1903.40 的规定。
- 2.1.12 低聚木糖应符合 QB/T 2984 的规定。
- 2.1.13 菌菇粉、猴头菇粉、香菇粉、黑木耳粉、平菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.14 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.15 果蔬粉应符合 NT/T 1884 的规定。
- 2.1.16 果蔬浆应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.17 蛋液或粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.18 莱茵衣藻、螺旋藻（钝顶螺旋藻或极大螺旋藻）粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.19 松花粉应符合 GB 31636 的规定。
- 2.1.20 怀菊花粉、怀菊花应符合 GB/T 20353 的规定。
- 2.1.21 丹凤牡丹花粉、重瓣红玫瑰粉、人参粉（5 年及 5 年以下人工种植）、蛹虫草粉应符合清洁、卫生、无污染，并符合国家相关公告的规定。
- 2.1.22 地黄（怀地黄）应符合国家卫健委 2024 年 第 4 号公告的规定。
- 2.1.23 栀子粉、苦荞粉、茯苓粉、桑叶粉、淡竹叶粉、荷叶粉、莱菔子粉、蒲公英粉、黄精粉、决明子粉、鸡内金粉、阿胶粉、铁皮石斛粉、灵芝粉、党参粉、杜仲叶粉、香榧粉、天麻粉、地黄（怀地黄）粉、山

茱萸粉、鱼腥草粉、芦根粉、西洋参粉、桔梗粉、砂仁粉、陈皮粉、玉竹粉、金花茶粉、苦丁茶粉应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.24 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

2.1.25 纳豆应符合 SB/T 10528 的规定。

2.1.26 小麦胚芽粉应符合 LS/T 3210 的规定。

2.1.27 桑叶提取物应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.28 茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。

2.1.29 茶叶浓缩汁（浆）应符合 GB 17325 的规定。

2.1.30 茶叶提取物应符合 GB 7101 的规定。

2.1.31 抹茶应符合 GB/T 34778 的规定。

2.1.32 凝结魏茨曼氏菌应符合 QB/T 4575 和国家卫健委 2022 年第 4 号公告的规定。

2.1.33 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。

2.1.34 海参肽粉、牡蛎肽应符合 QB 2732 的规定。

2.1.35 玉米低聚肽粉、小麦低聚肽粉、沙棘肽、山药肽、枸杞肽、燕麦肽粉、人参低聚肽粉、苦瓜肽应符合 GB 31611 的规定。

2.1.36 抗性糊精应符合原卫生部公告（2012 年第 16 号）的规定。

2.1.37 水苏糖应符合原卫生部公告（2010 年第 17 号）的规定。

2.1.38 低聚甘露糖应符合原卫计委公告（2013 年第 10 号）的规定。

2.1.39 壳寡糖应符合原卫计委公告（2014 年第 6 号）的规定。

2.1.40 凝结魏茨曼氏菌应符合 QB/T 4575 的规定。

2.1.41 山药粉应符合 NY/T 2984 的规定。

2.1.42 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。

2.1.43 猪肝粉应清洁、干燥、无污染、无霉变，符合 GB2760、GB 2761、GB2762。

2.1.44 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。

2.1.45 绿茶粉、红茶粉、乌龙茶粉、白茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。

2.1.46 玛咖粉应符合 QB/T 5726 的规定。

2.1.47 芝麻油应符合 GB/T 8233 的规定。

2.1.48 亚麻籽油应符合 GB/T 8235 的规定。

2.1.49 辣木叶粉所用原料辣木叶应符合卫生部 2012 年第 19 号公告的规定。

2.1.50 食叶草粉所用食叶草应符合国家卫生健康委员会 2021 年第 9 号公告的规定。

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
a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 , μ g/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;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: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

本标准适用于手工挂面及手工花色挂面。

手工挂面：以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水，添加或不添加食用盐，碳酸钠中的一种或两种，经调粉、和面、醒面、擀面、开条、刷油、搓条、拉吊、晾晒、倒弯、造形、烘干、截切、精选、包装制成的手工挂面。

手工花色挂面：以小麦粉为主要原料、加入生活饮用水，添加或不添加食用盐，碳酸钠中的一种或两种，添加辅料中的一种或几种，经调粉、和面、醒面、擀面、开条、刷油、搓条、拉吊、晾晒、倒弯、造形、烘干、截切、精选、包装制成的手工花色挂面。

本标准中所用辅料：鸡全蛋粉或鲜鸡蛋(鲜鸡蛋需经清洗打蛋)、蛋黄粉、蛋清粉、果蔬[红甜菜、铁棍山药、胡萝卜、菠菜、苦瓜、芹菜、南瓜、西葫芦、牛蒡根、番茄、黄秋葵、西兰花、紫甘蓝、韭菜、芝麻叶、芦笋、芥菜、竹笋、莲菜、火龙果、金瓜、草莓、椰子、猕猴桃、蓝莓、山楂、木瓜、树莓、苹果、金银花、大麦苗、小麦苗、玉米须、榆钱、红枣中的一种或几种]的粉或浆(经清洗、去杂、打浆)、辣木叶粉、食叶草粉、紫薯粉、红薯粉、青稞粉、大麦粉、燕麦粉、黑麦粉、荞麦粉、莜麦粉、玉米粉、薏米粉、藜麦粉、高粱粉、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、白扁豆粉、花生粉、芝麻粉、奇亚籽粉、核桃粉、魔芋粉、圆苞车前子壳粉、谷朊粉、菊粉、低聚果糖、低聚木糖、赤小豆粉、麦麸粉、黑米粉、黄米粉、大米粉、麦胚粉、小米粉、紫米粉、稷米粉、葛根粉、山药粉、鸡内金粉、猪肝粉、核桃粉、杏仁粉、大豆蛋白粉、绿茶粉、抹茶、红茶粉、乌龙茶粉、白茶粉、菌菇粉[香菇粉、猴头菇粉、平菇粉、金针菇粉、杏鲍菇粉、海鲜菇粉、竹荪(竹笙)粉、茶树菇粉、白牛肝菌粉、羊肚菌粉、姬松茸粉、双孢蘑菇粉、牛排菌粉、金针菇粉、滑菇粉、榆黄菇粉、杏鲍菇粉、白灵菇粉、平菇粉、灰树花粉、黑木耳粉、银耳粉中的一种或几种]、食用淀粉[木薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉中的一种或几种]、墨鱼粉、莱茵衣藻、螺旋藻(钝顶螺旋藻或极大螺旋藻)粉、松花粉、怀菊花粉(或怀菊花煮水)、丹凤牡丹花粉、重瓣红玫瑰粉、人参粉(5年及5年以下人工种植)、板栗粉、栀子粉、苦荞粉、莲子粉、芡实粉、茯苓粉、桑叶粉、淡竹叶粉、荷叶粉、莱菔子粉、蒲公英粉、黄精粉、蛹虫草粉、决明子粉、鸡内金粉、阿胶粉、铁皮石斛粉、灵芝粉、党参粉、杜仲叶粉、香榧粉、天麻粉、山茱萸粉、地黄(怀地黄)(打浆)或粉、鱼腥草粉、芦根粉、玉竹粉、西洋参粉、桔梗粉、砂仁粉、陈皮粉、纳豆、小麦胚芽粉、桑叶提取物、胶原蛋白肽(鱼胶原蛋白肽、牛胶原蛋白肽、猪胶原蛋白肽、骨胶原蛋白肽中的一种或几种)、玉米低聚肽粉、小麦低聚肽粉、沙棘肽、山药肽、枸杞肽、燕麦肽粉、海参肽粉、人参低聚肽粉、苦瓜肽、牡蛎肽、抗性糊精、水苏糖、低聚甘露糖、壳寡糖、茶叶浓缩汁(浆)或提取物或粉、金花茶粉、苦丁茶粉(木犀科粗壮女贞苦丁茶或冬青科苦丁茶)。

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。

信阳恒心利业食品科技有限公司