



410755S-2025

商城县汤振东便利店(个体工商户)企业标准

Q/STZD 0001S-2025

手工挂面

2025-03-11 发布

2025-03-11 实施

商城县汤振东便利店(个体工商户) 发布

前 言

本标准由商城县汤振东便利店(个体工商户)提出并起草。

本标准主要起草人：汤振东。

H N

Q B

手工挂面

1 范围

本标准规定了手工挂面的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于手工挂面和手工花色挂面。

手工挂面是以小麦粉为原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠中的一种或两种，添加或不添加植物油（大豆油、葵花籽油、菜籽油、花生油、玉米油、食用植物调和油一种或两种），加入生活饮用水，经配料、和面、醒面、切条、搓条（手工）、盘条（手工）、上筷（手工）、醒面、上架（手工）、拉吊（手工）、定型、晾晒、截断、包装加工而成的非即食手工挂面。

手工花色挂面是以小麦粉为原料，辅以谷物杂粮粉【荞麦粉、燕麦粉、青稞粉、藜麦粉、苻麦粉、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（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、紫薯粉、红薯粉、小麦胚芽粉中的一种或几种】、鸡蛋（经打蛋）、鸡蛋粉、果蔬粉【山药、西红柿（番茄）、菠菜、胡萝卜、南瓜、芹菜、莲菜、紫甘蓝、韭菜、芝麻叶、荠菜、甜菜、西兰花、榆钱、苜蓿、紫苏叶、红薯叶、荆芥、苦瓜、红枣、枸杞、火龙果中的一种或几种】、香菇粉、猴头菇粉、魔芋粉、芡实粉、茯苓粉、莲子粉、鸡内金粉、葛根粉、桑叶粉、大麦苗粉、小麦苗粉中的一种或几种，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、小麦淀粉、谷朊粉、栀子黄中的一种或几种，添加或不添加植物油（大豆油、葵花籽油、菜籽油、花生油、玉米油、食用植物调和油一种或两种），加入生活饮用水，经配料、和面、醒面、切条、搓条（手工）、盘条（手工）、上筷（手工）、醒面、上架（手工）、拉吊（手工）、定型、晾晒、截断、包装加工而成的非即食手工花色挂面。

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 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 植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.5 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.6 谷物杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.7 鸡蛋、鸡蛋粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.8 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。

2.1.9 香菇粉、猴头菇粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.10 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.11 芡实粉、茯苓粉、莲子粉、鸡内金粉、葛根粉、桑叶粉、大麦苗粉、小麦苗粉应清洁卫生、无腐烂、无变质。

2.1.12 木薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.13 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.14 栀子黄应符合 GB 7912 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	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	
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	≤ 8.0 (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	GB/T 40636
栀子黄, g/kg	≤ 0.3 (仅适用于添加栀子黄的产品)	GB 5009.149
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.19	GB 5009.12
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 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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于手工挂面和手工花色挂面。

手工挂面是以小麦粉为原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠中的一种或两种，添加或不添加植物油（大豆油、葵花籽油、菜籽油、花生油、玉米油、食用植物调和油一种或两种），加入生活饮用水，经配料、和面、醒面、切条、搓条（手工）、盘条（手工）、上筷（手工）、醒面、上架（手工）、拉吊（手工）、定型、晾晒、截断、包装加工而成的非即食手工挂面。

手工花色挂面是以小麦粉为原料，辅以谷物杂粮粉【荞麦粉、燕麦粉、青稞粉、藜麦粉、苻麦粉、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（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、紫薯粉、红薯粉、小麦胚芽粉中的一种或几种】、鸡蛋（经打蛋）、鸡蛋粉、果蔬粉【山药、西红柿（番茄）、菠菜、胡萝卜、南瓜、芹菜、莲菜、紫甘蓝、韭菜、芝麻叶、荠菜、甜菜、西兰花、榆钱、苜蓿、紫苏叶、红薯叶、荆芥、苦瓜、红枣、枸杞、火龙果中的一种或几种】、香菇粉、猴头菇粉、魔芋粉、芡实粉、茯苓粉、莲子粉、鸡内金粉、葛根粉、桑叶粉、大麦苗粉、小麦苗粉中的一种或几种，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、小麦淀粉、谷朊粉、栀子黄中的一种或几种，添加或不添加植物油（大豆油、葵花籽油、菜籽油、花生油、玉米油、食用植物调和油一种或两种），加入生活饮用水，经配料、和面、醒面、切条、搓条（手工）、盘条（手工）、上筷（手工）、醒面、上架（手工）、拉吊（手工）、定型、晾晒、截断、包装加工而成的非即食手工花色挂面。

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，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。

商城县汤振东便利店(个体工商户)