



河南人主食品有限公司企业标准

Q/HRZ 0001S-2025

手工挂面

2025-06-10 发布

2025-06-10 实施

河南人主食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南人主食品有限公司提出。

本标准由河南人主食品有限公司、郑州科技学院共同起草。

本标准主要起草人:李自红、杨小云。

本标准替代 Q/HRZ 0001S-2021。

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。

本标准适用于以小麦粉为原料,加入生活饮用水,添加或不添加食用盐,添加鲜鸡蛋(鸡蛋经清洗、打蛋)或蛋黄粉、果蔬粉/浆/泥/汁【芫荽、菠菜、胡萝卜、番茄(西红柿)、芹菜、南瓜、西兰花、紫薯、红薯、马铃薯、山药、紫甘蓝、红枣、枸杞、火龙果、树莓、桑葚、苹果、猕猴桃、香蕉、葡萄、木瓜、桑葚、黑枣、椰子、蓝莓、蒲公英、荠菜、苹果、山楂中的一种或几种】、谷物杂粮粉(黄豆粉、荞麦粉、玉米粉、高粱粉、燕麦粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、小米粉、黑米粉、黑小麦粉、小麦胚芽粉、薏米粉、藜麦粉、赤小豆粉、青稞粉中的一种或几种)、食用菌粉(香菇、猴头菇、平菇、金针菇、杏鲍菇、红平菇、海鲜菇、竹荪、茶树菇、牛肝菌、羊肚菌、姬松茸、黑木耳、灵芝中的一种或几种)、黑芝麻粉、核桃粉、亚麻籽粉、怀菊花粉、丹凤牡丹花粉、重瓣红玫瑰粉、茉莉花粉、人参粉(人参人工种植5年及5年以下)、食药物质粉[党参、肉苁蓉(荒漠)、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、葛根、桑叶、金银花、百合、玉竹、鸡内金、紫苏、酸枣仁、枸杞、黄精、茯苓]、抹茶粉、板栗粉中的一种或几种,添加或不添加木薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、魔芋粉、碳酸钠、栀子黄中的一种或几种,经和面、扯面、拉条、干燥、截断、包装而成的手工挂面。

根据添加辅料不同可分为: 手工挂面(普通)、手工挂面(花色)。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2小麦粉、黑小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.4食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5鸡蛋、蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.6果蔬粉应符合清洁、卫生、无污染,并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.7果蔬浆/汁应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.8果泥应符合的规定。
- 2.1.9谷物杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.10小麦胚芽应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.11食用菌粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.12黑芝麻粉、核桃粉、亚麻籽粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.13怀菊花粉、丹凤牡丹花粉、重瓣红玫瑰粉、茉莉花粉、紫苏粉、酸枣仁粉、枸杞粉、应符合

GB/T 29602 的规定。

- 2.1.14葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.15人参粉(人参人工种植5年及5年以下)应符合GB/T29602的规定,其原料用人参应符合人参(人工种植5年及5年以下)应符合原卫生部公告(2012年第17号)的规定。
- 2.1.16食药物质粉应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.17葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.18板栗粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.19抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.20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。
- 2.1.21大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 和 GB 20371 的规定。
- 2.1.22谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.23魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.24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	取样品适量,置于洁净白色的瓷盘中,用镊子翻动,
色泽	具有产品应有的色泽	在自然光线下观察性状、色泽,检验有无杂质,用
气、滋味	具有产品应有的气、滋味,无异味	鼻嗅其气味,在沸水中煮5分钟后品其滋味,并符
杂 质	无肉眼可见外来杂质	合表 1 的规定。

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		指标标	检验方法	
水分, g/100g	€	14. 5	GB 5009.3	
酸度, mL/10g	\leq	4.0	GB 5009. 239	
烹调损失率,%	\leqslant	15. 0	GB/T 40636	
铅*(以Pb计), mg/kg	\leq	0. 18	GB 5009.12	
*铅的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 生产加工过程卫生要求

生产加工过程卫生要求应符合 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。

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、酸度、烹调损失率。型式检验按国家相关规定执行。





编制说明

本标准适用于以小麦粉为原料,加入生活饮用水,添加或不添加食用盐,添加鲜鸡蛋(鸡蛋经清洗、打蛋)或蛋黄粉、果蔬粉/浆/泥/汁【芫荽、菠菜、胡萝卜、番茄(西红柿)、芹菜、南瓜、西兰花、紫薯、红薯、马铃薯、山药、紫甘蓝、红枣、枸杞、火龙果、树莓、桑葚、苹果、猕猴桃、香蕉、葡萄、木瓜、桑葚、黑枣、椰子、蓝莓、蒲公英、荠菜、苹果、山楂中的一种或几种】、谷物杂粮粉(黄豆粉、荞麦粉、玉米粉、高粱粉、燕麦粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、小米粉、黑米粉、黑小麦粉、小麦胚芽粉、薏米粉、藜麦粉、赤小豆粉、青稞粉中的一种或几种)、食用菌粉(香菇、猴头菇、平菇、金针菇、杏鲍菇、红平菇、海鲜菇、竹荪、茶树菇、牛肝菌、羊肚菌、姬松茸、黑木耳、灵芝中的一种或几种)、黑芝麻粉、核桃粉、亚麻籽粉、怀菊花粉、丹凤牡丹花粉、重瓣红玫瑰粉、茉莉花粉、人参粉(人参人工种植5年及5年以下)、食药物质粉[党参、肉苁蓉(荒漠)、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、葛根、桑叶、金银花、百合、玉竹、鸡内金、紫苏、酸枣仁、枸杞、黄精、茯苓]、抹茶粉、板栗粉中的一种或几种,添加或不添加木薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、魔芋粉、碳酸钠、栀子黄中的一种或几种,经和面、扯面、拉条、干燥、截断、包装而成的手工挂面。

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,制定本企业标准,作为组织生产、质量控制和监督检验依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南人主食品有限公司