



411733S-2025



安阳市万盛源食品有限公司企业标准

Q/AWSY 0001S-2025

手工空心（面）挂面及手工花 色空心（面）挂面

2025-06-06 发布

2025-06-06 实施

安阳市万盛源食品有限公司 发布

前 言

本标准由安阳市万盛源食品有限公司提出。

本标准由安阳市万盛源食品有限公司起草。

本标准主要起草人:丁金玲、刘秀霞、刘哲宇。

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）挂面的术语和定义、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、碳酸钠、栀子黄中的一种或几种，添加或不添加谷物杂粮粉（玉米粉、荞麦粉、高粱粉、青稞粉、燕麦粉、黑米粉、黑麦粉、藜麦粉、莜麦粉、薏米粉、紫米粉、大麦粉、赤小豆粉、黄豆粉、绿豆粉、黑豆粉、豌豆粉中的一种或几种）、果蔬粉（芹菜粉、菠菜粉、香菜粉、番茄粉、红薯粉、南瓜粉、胡萝卜粉、葛根粉、山药粉、藕粉、莲子粉、红枣粉中的一种或几种）、蔬菜汁（芹菜、菠菜、胡萝卜、番茄中的一种或几种，经清洗、取汁）、核桃粉、杏仁粉、芝麻粉、绿茶粉、红茶粉、乌龙茶粉、白茶粉、鸡蛋或鸡蛋全粉、蛋黄粉、蛋清粉、猴头菇粉、香菇粉、平菇粉、玛咖粉中的一种或几种，经配料、和面、揉面、醒面、轧面、开条、盘条、醒面、搓小条、盘条、醒面、上杆、醒面、抻面、上架、拉吊、烘干或晾干、摘面、截切、包装而成的非即食手工空心（面）挂面及手工花色空心（面）挂面。

根据产品添加的辅料不同分为：手工空心面、花色手工空心面、手工空心挂面、花色手工空心挂面。

2 术语和定义

2.1 手工空心（面）挂面

是以小麦粉为主要原料，经纯手工抻成的，内有银丝般细孔的空心（面）挂面。

3 要求

3.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

3.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

3.1.4 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

3.1.5 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。

3.1.6 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。

3.1.7 谷物杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。

3.1.8 蔬菜汁（芹菜、菠菜、胡萝卜、番茄）应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

3.1.9 核桃粉、杏仁粉、芝麻粉应符合 GB 19300 的规定。

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

3.1.11 鸡蛋或鸡蛋全粉、蛋黄粉、蛋清粉应符合 GB 2749 的规定。

3.1.12 猴头菇粉、香菇粉、平菇粉应符合 GB 7096 的规定。

3.1.13 玛咖粉应符合 QB/T 5726 的规定。

3.2 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， 20%以上的空心面 两端或一端有针眼小微孔，无潮解	从样品中取出 1 份，置于一洁净 的白 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，品其 滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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	≤ 2.5（仅限添加食用盐的产品）	GB 5009.44
自然断条率，%	≤ 10.0	GB/T 40636
熟断条率，%	≤ 10.0	GB/T 40636
烹调损失率，%	≤ 15.0	GB/T 40636
酸度，mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
栀子黄 ^a ，g/kg	≤ 0.3	GB 5009.149
注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 仅限添加该产品的产品的检验		

3.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

3.5 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.6 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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。

4 检验

出厂检验项目包括：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。

HN

QB

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、碳酸钠、栀子黄中的一种或几种，添加或不添加谷物杂粮粉（玉米粉、荞麦粉、高粱粉、青稞粉、燕麦粉、黑米粉、黑麦粉、藜麦粉、苡麦粉、薏米粉、紫米粉、大麦粉、赤小豆粉、黄豆粉、绿豆粉、黑豆粉、豌豆粉中的一种或几种）、果蔬粉（芹菜粉、菠菜粉、香菜粉、番茄粉、红薯粉、南瓜粉、胡萝卜粉、葛根粉、山药粉、藕粉、莲子粉、红枣粉中的一种或几种）、蔬菜汁（芹菜、菠菜、胡萝卜、番茄中的一种或几种，经清洗、取汁）、核桃粉、杏仁粉、芝麻粉、绿茶粉、红茶粉、乌龙茶粉、白茶粉、鸡蛋或鸡蛋全粉、蛋黄粉、蛋清粉、猴头菇粉、香菇粉、平菇粉、玛咖粉中的一种或几种，经配料、和面、揉面、醒面、轧面、开条、盘条、醒面、搓小条、盘条、醒面、上杆、醒面、抻面、上架、拉吊、烘干或晾干、摘面、截切、包装而成的非即食手工空心（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提供依据。

本产品 在 GB 2760 中的类别为：06.03.02.02（生干面制品）。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

安阳市万盛源食品有限公司

QB