



412112S-2025



河南省关良食品有限公司企业标准

Q/HGL 0001S-2025

手工挂面

2025-07-10 发布

2025-07-10 实施

河南省关良食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省关良食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张关良。

本标准自实施日起替代 Q/HGL 0001S-2021。

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。

本标准适用于普通手工挂面、花色手工挂面。

普通手工挂面是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（食用碱），经调粉、和面、醒面、搓条、拉吊、干燥、截断、称重、包装加工而成的非即食手工挂面。

花色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（食用碱），添加鸡蛋粉、荞麦粉、燕麦粉、青稞粉、藜麦粉、苡麦粉、玉米粉、小米粉、紫米粉、大米粉、黑米粉、高粱粉、薏米粉、黄豆粉、黑豆粉、绿豆粉、红豆粉、豌豆粉、鹰嘴豆粉、芸豆粉、小麦胚芽粉、黑小麦粉、菠菜粉/汁（浆）、胡萝卜粉/汁（浆）、番茄（西红柿）粉/汁（浆）、芹菜粉/汁（浆）、南瓜粉/汁（浆）、西兰花粉/汁（浆）、紫甘蓝粉/汁（浆）、黄秋葵粉/汁（浆）、韭菜粉/汁（浆）、紫薯粉/汁（浆）、红薯粉/汁（浆）、山药粉/汁（浆）、红枣粉/汁（浆）、火龙果粉/汁（浆）、山楂粉/汁（浆）、枸杞粉/汁（浆）、树莓粉/汁（浆）、桑葚粉/汁（浆）、海带浆（海带经泡发、打浆）、香菇粉、猴头菇粉、黑木耳粉、辣木叶粉、桑叶粉、火麻仁粉、酸枣仁粉、刀豆粉、玉竹粉、百合粉、芡实粉、麦芽粉、茯苓粉、莲子粉、黄精粉、葛根粉、桔梗粉、甘草粉、栀子粉、砂仁粉、佛手粉、鱼腥草粉、榧子粉、鸡内金粉、枳椇子粉、大麦苗粉、蛹虫草粉、人参（人工种植5年及5年以下）（经粉碎）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、谷朊粉中的一种或几种，经调粉、和面、醒面、搓条、拉吊、干燥、截断、称重、包装加工而成的非即食手工挂面。

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 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 碳酸钠（食用碱）应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.5 鸡蛋粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.6 荞麦粉、燕麦粉、青稞粉、藜麦粉、苡麦粉、玉米粉、小米粉、紫米粉、大米粉、黑米粉、高粱粉、薏米粉、黄豆粉、黑豆粉、绿豆粉、红豆粉、豌豆粉、鹰嘴豆粉、芸豆粉、小麦胚芽粉、黑小麦粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.7 菠菜粉、胡萝卜粉、番茄（西红柿）粉、芹菜粉、南瓜粉、西兰花粉、紫甘蓝粉、黄秋葵粉、韭菜粉、紫薯粉、红薯粉、山药粉、红枣粉、火龙果粉、山楂粉、枸杞粉、树莓粉、桑葚粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.8菠菜汁（浆）、胡萝卜汁（浆）、番茄（西红柿）粉汁（浆）、芹菜汁（浆）、南瓜汁（浆）、西兰花汁（浆）、紫甘蓝汁（浆）、黄秋葵汁（浆）、韭菜汁（浆）、紫薯汁（浆）、红薯汁（浆）、山药汁（浆）、红枣汁（浆）、火龙果汁（浆）、山楂汁（浆）、枸杞汁（浆）、树莓浆汁（浆）、桑葚汁（浆）应符合 GB 17325 的规定。

2.1.9海带应符合 GB/T 20554 和 GB 19643 的规定。

2.1.10香菇粉、猴头菇粉、黑木耳粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.11辣木叶粉应符合原国家卫生部公告 2012 年第 19 号《关于批准蛋白核小球藻等 4 种新资源食品的公告》的规定。

2.1.12桑叶粉、火麻仁粉、酸枣仁粉、刀豆粉、玉竹粉、百合粉、芡实粉、麦芽粉、茯苓粉、莲子粉、黄精粉、葛根粉、桔梗粉、甘草粉、栀子粉、砂仁粉、佛手粉、鱼腥草粉、榧子粉、鸡内金粉应清洁卫生、无腐烂、无变质、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.13枳椇子粉应符合 GB 19300 的规定。

2.1.14大麦苗粉应符合原国家卫生部公告 2012 年第 8 号（关于将肠膜明串珠菌肠膜亚种列入《可用于食品的菌种名单》的公告）的规定。

2.1.15蛹虫草粉应符合原国家卫生部公告 2014 年第 10 号（关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告）的规定。

2.1.16人参（人工种植 5 年以下）应符合原国家卫生部公告 2012 年第 17 号（关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告）的规定。

2.1.17木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.18玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.19马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.20谷朊粉应符合 GB/T 21924 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，置于一洁净白瓷盘中，在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	具有产品应有的气味和滋味，无异味，煮熟后口感不粘，不牙碜	
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
酸度, mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
自然断条率, %	≤ 10.0	GB/T 40636
烹调损失率, %	≤ 15.0	GB/T 40636
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
展青霉素 ^a , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
黄曲霉毒素 B ₁ , 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。 a仅适用于添加山楂粉/汁(浆)的产品。		

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, 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, 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、酸度、自然断条率、烹调损失率。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于普通手工挂面、花色手工挂面。

普通手工挂面是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（食用碱），经调粉、和面、醒面、搓条、拉吊、干燥、截断、称重、包装加工而成的非即食手工挂面。

花色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（食用碱），添加鸡蛋粉、荞麦粉、燕麦粉、青稞粉、藜麦粉、苡麦粉、玉米粉、小米粉、紫米粉、大米粉、黑米粉、高粱粉、薏米粉、黄豆粉、黑豆粉、绿豆粉、红豆粉、豌豆粉、鹰嘴豆粉、芸豆粉、小麦胚芽粉、黑小麦粉、菠菜粉/汁（浆）、胡萝卜粉/汁（浆）、番茄（西红柿）粉/汁（浆）、芹菜粉/汁（浆）、南瓜粉/汁（浆）、西兰花粉/汁（浆）、紫甘蓝粉/汁（浆）、黄秋葵粉/汁（浆）、韭菜粉/汁（浆）、紫薯粉/汁（浆）、红薯粉/汁（浆）、山药粉/汁（浆）、红枣粉/汁（浆）、火龙果粉/汁（浆）、山楂粉/汁（浆）、枸杞粉/汁（浆）、树莓粉/汁（浆）、桑葚粉/汁（浆）、海带浆（海带经泡发、打浆）、香菇粉、猴头菇粉、黑木耳粉、辣木叶粉、桑叶粉、火麻仁粉、酸枣仁粉、刀豆粉、玉竹粉、百合粉、芡实粉、麦芽粉、茯苓粉、莲子粉、黄精粉、葛根粉、桔梗粉、甘草粉、栀子粉、砂仁粉、佛手粉、鱼腥草粉、榧子粉、鸡内金粉、枳椇子粉、大麦苗粉、蛹虫草粉、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）（经粉碎）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、谷朊粉中的一种或几种，经调粉、和面、醒面、搓条、拉吊、干燥、截断、称重、包装加工而成的非即食手工挂面。

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，参照 GB/T40636《挂面》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。

河南省关良食品有限公司