



4 12782 S-2025



洛阳明煌农业有限公司企业标准

Q/LMN 0001S-2025

# 手盘面

2025-09-18 发布

2025-09-18 实施

洛阳明煌农业有限公司 发布

## 前 言

本标准由洛阳明煌农业有限公司提出并起草。

本标准起草人：武亿亭。

本标准自发布实施日起代替 Q/LMN 0001S-2024（备案号 411908S-2024）。

H N

Q B

# 手盘面

## 1 范围

本标准规定了手盘面的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。。

本标准包含普通手盘面和花色手盘面。

普通手盘面是以小麦粉、全麦粉中的一种或两种为主要原料，添加食用盐，经加水和面、压制、蒸制、手盘定型、烘干后进行包装成非即食普通手盘面。

花色手盘面是以小麦粉、全麦粉中的一种或两种为主要原料，添加或不添加五谷杂粮粉【黑麦粉、荞麦粉、山药（磨粉）、绿豆粉、黄豆粉、黑豆粉、红豆粉、豌豆粉、苦荞（磨粉）小米粉、青稞粉、红薯粉、黑玉米粉、玉米面中的一种或几种】、猴头菇粉、干香菇粉、果蔬粉（胡萝卜粉、菠菜粉、桑叶粉、苦瓜粉中的一种或几种）、魔芋粉、鲜鸡蛋（去壳，打液）、食用盐、碳酸钠、硒（亚硒酸钠或硒蛋白中的一种或几种）、杜仲叶提取物、果蔬干（山楂、桑葚、大枣、酸枣、桂圆中的一种或几种）或其粉、黑芝麻粉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种经粉碎）或其粉、既是药品又是食品的原料（淡竹叶、莲子、百合、鸡内金、枸杞子、栀子、茯苓、桃仁、荷叶、黄精、葛根、槐花、蒲公英、黄芪、灵芝、天麻、党参、西洋参中的一种或几种）或其粉、丹凤牡丹花或其粉中的一种或几种，原料经粉碎或不粉碎、经加水和面、压制、蒸制、手盘定型、烘干后进行包装成非即食花色手盘面。

根据原辅料不同分为：普通手盘面、花色手盘面，其中花色手盘面包括硒强化手盘面、绿豆手盘面、荞麦手盘面、红薯手盘面、山药手盘面、杂豆手盘面、猴头菇手盘面、小米手盘面、鸡蛋手盘面、胡萝卜手盘面、菠菜手盘面、桑叶手盘面、苦瓜手盘面、香菇手盘面、黑麦手盘面、豌豆手盘面、苦荞手盘面、青稞手盘面、黑玉米手盘面、玉米手盘面、魔芋手盘面、红薯饴饴手盘面、丹凤牡丹花手盘面。

## 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。

2.1.1 全麦粉应符合 LS/T 3244 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 五谷杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.5 猴头菇粉、干香菇粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.6 果蔬粉 NY/T 1884 的规定。

2.1.7 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.8 鲜鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。

2.1.9 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.10 亚硒酸钠应符合 GB 1903.9 的规定。

2.1.11 硒蛋白应符合 GB 1903.28 的规定。

2.1.12 杜仲叶应符合应符合卫生部《关于党参等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告关于批准》（2023 年 第 9 号）的规定。

2.1.13 果蔬干（山楂、桑葚、大枣、酸枣、桂圆中的一种或几种）或其粉应干净、卫生无污染，复合 GB 2761、GB2762、GB 2763 的规定。

2.1.14 黑芝麻粉应符合 GB 19300 的规定。

2.1.15 菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.16 既是药品又是食品的原料（淡竹叶、莲子、百合、鸡内金、枸杞子、栀子、茯苓、桃仁、荷叶、黄精、葛根、槐花、蒲公英、中的一种或几种）应符合《中华人民共和国药典》的规定。

2.1.17 丹凤牡丹花应符合原国家卫生计生委关于批准裸藻等 8 种新食品原料的公告(2013 年 第 10 号)的规定。

2.1.18 菊花（（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）粉、淡竹叶粉、莲子粉、百合粉、鸡内金粉、枸杞子粉、栀子粉、茯苓粉、桃仁粉、荷叶粉、黄精粉、葛根粉、槐花粉、蒲公英粉、黄芪粉、灵芝粉、天麻粉、党参粉、西洋参粉、丹凤牡丹花粉(花瓣粉碎后的产品)应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.19 黄芪、灵芝、天麻、党参、西洋参应符合国家卫生健康委员会 国家市场监督管理总局关于党参等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告（2023 年 第 9 号）

## 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	厚薄均匀、光滑整齐、形态良好	从样品中取出生干面一袋，倒入洁净的白瓷盘内，观察其外观、色泽，嗅其气味，然后用沸水煮熟，检查其烹调性、品尝其滋味，并检查有无外来杂质。
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋 味	正常，无酸味、霉味及其它异味	
烹调性	煮熟后口感不粘，不牙碜，柔软爽口	
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
-----	-----	---------

自然断条率, %	≤	5.0 (普通手盘面)	GB/T 40636 附录 B
		8.0 (花色手盘面)	
熟断条率, %	≤	5.0 (普通手盘面)	GB/T 40636 附录 C
		15.0 (花色手盘面)	
烹调损失率, %	≤	10.0 (普通手盘面)	GB/T 40636 附录 C
		15.0 (花色手盘面)	
水分, %	≤	14.5	GB 5009.3
酸度, ml/10g	≤	4.0	GB 5009.239
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.15	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
硒, μg/kg		140-280 (仅适用于添加硒的产品)	GB 5009.93
注: *该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和苹果粉产品的检测。			

#### 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; 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

出厂检验项目为: 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

本标准包含普通手盘面和花色手盘面。

普通手盘面是以小麦粉、全麦粉中的一种或两种为主要原料，添加食用盐，经加水和面、压制、蒸制、手盘定型、烘干后进行包装成非即食普通手盘面。

花色手盘面是以小麦粉、全麦粉中的一种或两种为主要原料，添加或不添加五谷杂粮粉【黑麦粉、荞麦粉、山药（磨粉）、绿豆粉、黄豆粉、黑豆粉、红豆粉、豌豆粉、苦荞（磨粉）小米粉、青稞粉、红薯粉、黑玉米粉、玉米面中的一种或几种】、猴头菇粉、干香菇粉、果蔬粉（胡萝卜粉、菠菜粉、桑叶粉、苦瓜粉中的一种或几种）、魔芋粉、鲜鸡蛋（去壳，打液）、食用盐、碳酸钠、硒（亚硒酸钠或硒蛋白中的一种或几种）、杜仲叶提取物、果蔬干（山楂、桑葚、大枣、酸枣、桂圆中的一种或几种）或其粉、黑芝麻粉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种经粉碎）或其粉、既是药品又是食品的原料（淡竹叶、莲子、百合、鸡内金、枸杞子、栀子、茯苓、桃仁、荷叶、黄精、葛根、槐花、蒲公英、黄芪、灵芝、天麻、党参、西洋参中的一种或几种）或其粉、丹凤牡丹花或其粉中的一种或几种，原料经粉碎或不粉碎、经加水和面、压制、蒸制、手盘定型、烘干后进行包装成非即食花色手盘面。

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，参照相关标准的要求制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳明煌农业有限公司