



412843S-2025



平舆县正开食品有限公司企业标准

Q/PZK 0002S-2025

# 手工面和异形面

2025-09-23 发布

2025-09-23 实施

平舆县正开食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由平舆县正开食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：叶富林。

H N

Q B

# 手工面和异形面

## 1 范围

本标准规定了手工面和异形面的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于手工面、异形面。

手工面是以小麦粉为主要原料，辅以或不辅以鸡全蛋粉、蛋清粉、鸡蛋（去壳）、谷物杂粮粉（荞麦粉、玉米粉、黄豆粉、紫薯粉、绿豆粉、黑米粉、紫米粉、小米粉、青稞粉、燕麦粉、藜麦粉、高粱粉、红豆粉、薏米粉、豌豆粉、白扁豆粉、红扁豆粉、赤小豆粉、黑豆粉、蚕豆粉、青豆粉、芸豆粉、红薯粉、豇豆粉、红米粉、绿麦粉、大黄米粉、鹰嘴豆粉中的一种或几种）、小麦胚芽粉、黑小麦粉、大米粉、糙米粉、糯米粉、全麦粉、大麦苗粉、果蔬粉（香蕉粉、番茄粉、芹菜粉、胡萝卜粉、菠菜粉、红枣粉、草莓粉、火龙果粉、山药粉、南瓜粉、黄秋葵粉、荠菜粉、苦瓜粉、苹果粉、山楂粉、蓝莓粉、樱桃粉、沙棘粉、淮山药粉、莲藕粉、土豆粉、竹笋粉、香椿叶粉、香菜粉、紫甘蓝粉、洋葱粉、辣椒粉、芒果粉、樱桃粉、哈密瓜粉、芋头粉、木瓜粉、芝麻叶粉、椰子粉、红花苗粉、枇杷粉、葡萄干粉、韭菜粉、橙子粉、金瓜粉、西柚粉、甜菜根粉、菠萝蜜粉、刺梨粉、菠萝粉、猕猴桃粉、水蜜桃粉、牛油果粉、甜椒粉、葱粉、姜粉、大蒜粉、西兰花粉、芦笋粉、桑葚粉中的一种或几种）、坚果籽类制品（核桃粉、板栗粉、杏仁粉、葵花籽粉、芝麻、黑芝麻、腰果粉、南瓜籽中的一种或几种）、食用菌粉（香菇粉、黑木耳粉、猴头菇粉、草菇粉、银耳粉、蛹虫草粉、金针菇粉、平菇粉、鸡腿菇粉、姬松茸粉、花菇粉、杏鲍菇粉、双孢菇粉、滑菇粉、榆黄菇粉、红平菇粉、白灵菇粉、松蘑（松茸）粉、松露（块菌）粉、茶树菇粉、榛蘑粉、灵芝粉中的一种或几种）、药食同源植物粉【桑叶粉、玉竹粉、葛根粉、茯苓粉、菊花粉（杭白菊、亳菊、怀菊、亳菊中的一种）、铁皮石斛粉、决明子粉、胖大海粉、菊苣粉、藿香粉、西洋参粉、黄芪粉、陈皮粉、龙眼粉、百合粉、黄精粉、蒲公英粉、天麻粉、荷叶粉、金银花粉、甘草粉、罗汉果粉、白果粉、乌梅粉、麦芽粉、紫苏粉、酸枣仁粉、薄荷粉、枸杞粉、黑枸杞粉、莲子粉、栀子粉、淡竹叶粉、芡实粉、铁棍山药粉、党参粉、牛蒡根粉、天冬粉中的一种或几种】、藻类制品（海苔粉、海带粉、紫菜粉、裙带菜粉、钝顶螺旋藻粉中的一种或几种）、菊粉、魔芋粉、（五年以下人工种植）人参粉、库拉索芦荟粉、辣木叶粉、重瓣红玫瑰粉、绿茶粉、白茶粉、红茶粉、乌龙茶粉、黄茶粉、黑茶粉、杜仲叶粉、杜仲雄花粉、牛肉粉、牛骨粉、猪肝粉、桂花粉、茉莉花粉、亚麻籽粉、食叶草粉、圆苞车前子壳粉中的一种或几种，再添加营养强化剂【碳酸钙、葡萄糖酸亚铁、葡萄糖酸锌、亚硒酸钠中的一种或几种】、食用盐、碳酸钠、黄原胶、褐藻酸钠、大豆油、棕榈油、红冰糖、白冰糖、栀子黄中的一种或几种，经加生活饮用水和面、手工擀面、手工成型、干燥、包装等工艺加工而成的非即食手工面。

异形面是以小麦粉为主要原料，辅以或不辅以鸡全蛋粉、蛋清粉、鸡蛋（去壳）、谷物杂粮粉（荞麦粉、玉米粉、黄豆粉、紫薯粉、绿豆粉、黑米粉、紫米粉、小米粉、青稞粉、燕麦粉、藜麦粉、高粱粉、红豆粉、薏米粉、豌豆粉、白扁豆粉、红扁豆粉、赤小豆粉、黑豆粉、蚕豆粉、青豆粉、芸豆粉、红薯粉、豇豆粉、红米粉、绿麦粉、大黄米粉、鹰嘴豆粉中的一种或几种）、小麦胚芽粉、黑小麦粉、大米粉、糙

米粉、糯米粉、全麦粉、大麦苗粉、果蔬粉（香蕉粉、番茄粉、芹菜粉、胡萝卜粉、菠菜粉、红枣粉、草莓粉、火龙果粉、山药粉、南瓜粉、黄秋葵粉、荠菜粉、苦瓜粉、苹果粉、山楂粉、蓝莓粉、樱桃粉、沙棘粉、淮山药粉、莲藕粉、土豆粉、竹笋粉、香椿叶粉、香菜粉、紫甘蓝粉、洋葱粉、辣椒粉、芒果粉、樱桃粉、哈密瓜粉、芋头粉、木瓜粉、芝麻叶粉、椰子粉、红花苗粉、枇杷粉、葡萄干粉、韭菜粉、橙子粉、金瓜粉、西柚粉、甜菜根粉、菠萝蜜粉、刺梨粉、菠萝粉、猕猴桃粉、水蜜桃粉、牛油果粉、甜椒粉、葱粉、姜粉、大蒜粉、西兰花粉、芦笋粉、桑葚粉中的一种或几种）、坚果籽类制品（核桃粉、板栗粉、杏仁粉、葵花籽粉、芝麻、黑芝麻、腰果粉、南瓜籽中的一种或几种）、食用菌粉（香菇粉、黑木耳粉、猴头菇粉、草菇粉、银耳粉、蛹虫草粉、金针菇粉、平菇粉、鸡腿菇粉、姬松茸粉、花菇粉、杏鲍菇粉、双孢菇粉、滑菇粉、榆黄菇粉、红平菇粉、白灵菇粉、松蘑（松茸）粉、松露（块菌）粉、茶树菇粉、榛蘑粉、灵芝粉中的一种或几种）、药食同源植物粉【桑叶粉、玉竹粉、葛根粉、茯苓粉、菊花粉（杭白菊、亳菊、怀菊、亳菊中的一种）、铁皮石斛粉、决明子粉、胖大海粉、菊苣粉、藿香粉、西洋参粉、黄芪粉、陈皮粉、龙眼粉、百合粉、黄精粉、蒲公英粉、天麻粉、荷叶粉、金银花粉、甘草粉、罗汉果粉、白果粉、乌梅粉、麦芽粉、紫苏粉、酸枣仁粉、薄荷粉、枸杞粉、黑枸杞粉、莲子粉、栀子粉、淡竹叶粉、芡实粉、铁棍山药粉、党参粉、牛蒡根粉、天冬粉中的一种或几种】、藻类制品（海苔粉、海带粉、紫菜粉、裙带菜粉、钝顶螺旋藻粉中的一种或几种）、菊粉、魔芋粉、（五年以下人工种植）人参粉、库拉索芦荟粉、辣木叶粉、重瓣红玫瑰粉、绿茶粉、白茶粉、红茶粉、乌龙茶粉、黄茶粉、黑茶粉、杜仲叶粉、杜仲雄花粉、牛肉粉、牛骨粉、猪肝粉、桂花粉、茉莉花粉、亚麻籽粉、食叶草粉、圆苞车前子壳粉中的一种或几种，再添加营养强化剂【碳酸钙、葡萄糖酸亚铁、葡萄糖酸锌、亚硒酸钠中的一种或几种】、食用盐、碳酸钠、黄原胶、褐藻酸钠、大豆油、棕榈油、红冰糖、白冰糖、栀子黄中的一种或几种，经加生活饮用水和面、成型、干燥、包装等工艺加工而成的非即食异形面。

产品根据加工方式和形状不同分为：手工面、手盘面、异形面（面叶、面片、蝴蝶面、螺旋面、麻花面、猫耳朵面、波纹面、卡通面、碗面、线面）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 鸡全蛋粉、蛋清粉、鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。

2.1.3 谷物杂粮粉、小麦胚芽粉、黑小麦粉、大米粉、糙米粉、糯米粉、全麦粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 大麦苗粉、果蔬粉、药食同源植物粉、（五年以下人工种植）人参粉、重瓣红玫瑰粉、杜仲叶粉、杜仲雄花粉、绿茶粉、白茶粉、红茶粉、乌龙茶粉、黄茶粉、黑茶粉、桂花粉、茉莉花粉、亚麻籽粉、食叶草粉、圆苞车前子壳粉应符合 GB/T 29602 和 GB 7101 的规定。

2.1.5 坚果籽类制品应符合 GB 19300 的规定。

2.1.6 食用菌粉应符合 GB 7096 的规定。

- 2.1.7 藻类制品应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.8 菊粉应符合 GB/T 41377 的规定。
- 2.1.9 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.10 库拉索芦荟粉应符合 QB/T 2489 的规定。
- 2.1.11 辣木叶粉应符合 NY/T 3604 的规定。
- 2.1.12 牛肉粉、牛骨粉、猪肝粉应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.13 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.14 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.15 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.16 葡萄糖酸亚铁应符合 GB 1903.10 的规定。
- 2.1.17 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.18 亚硒酸钠应符合 GB 1903.9 的规定。
- 2.1.19 褐藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.20 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.21 大豆油、棕榈油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.22 白冰糖、红冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.23 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.24 生活饮用水应符合 GB 5749 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	干燥固态，具有本品应有的形状	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽、性状和杂质，闻其气味,用温开水漱口,按照食用方法品熟制后品其口感。
色 泽	具有本品应有的色泽，色泽均一	
气 味	具有本品应有的气味，无异味	
口 感	煮熟后口感不粘，不牙碜，具有本品特有滋味	
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, %	≤ 14.5	GB 5009.3

酸度, mL/10g	≤	4.0	GB 5009.239
自然断条率, %	≤	8.0	GB/T 40636
熟断条率, %	≤	8.0	
烹调损失率, %	≤	15.0	
铅 <sup>a</sup> (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
展青霉素 <sup>a</sup> , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
栀子黄 <sup>b</sup> , g/kg	≤	0.3	GB 5009.149
钙 <sup>c</sup> , mg/kg		1600~3200	GB 5009.92
铁 <sup>c</sup> , mg/kg		14~26	GB 5009.90
锌 <sup>c</sup> , mg/kg		10~40	GB 5009.14
硒 <sup>c</sup> , μg/kg		140~280	GB 5009.93
注 1: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;			
注 2: a 指标仅适用于添加山楂粉、苹果粉的产品; b 指标仅适用于添加栀子黄的产品; c 指标仅适用于添加该营养强化剂的产品。			

## 2.4 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

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, 食药物质和新食品原料的使用应符合相关公告的规定; 营养强化剂的使用应符合 GB 14880 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。

## 3 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、自然断条率。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于手工面、异形面。

手工面是以小麦粉为主要原料，辅以或不辅以鸡全蛋粉、蛋清粉、鸡蛋（去壳）、谷物杂粮粉（荞麦粉、玉米粉、黄豆粉、紫薯粉、绿豆粉、黑米粉、紫米粉、小米粉、青稞粉、燕麦粉、藜麦粉、高粱粉、红豆粉、薏米粉、豌豆粉、白扁豆粉、红扁豆粉、赤小豆粉、黑豆粉、蚕豆粉、青豆粉、芸豆粉、红薯粉、豇豆粉、红米粉、绿麦粉、大黄米粉、鹰嘴豆粉中的一种或几种）、小麦胚芽粉、黑小麦粉、大米粉、糙米粉、糯米粉、全麦粉、大麦苗粉、果蔬粉（香蕉粉、番茄粉、芹菜粉、胡萝卜粉、菠菜粉、红枣粉、草莓粉、火龙果粉、山药粉、南瓜粉、黄秋葵粉、荠菜粉、苦瓜粉、苹果粉、山楂粉、蓝莓粉、樱桃粉、沙棘粉、淮山药粉、莲藕粉、土豆粉、竹笋粉、香椿叶粉、香菜粉、紫甘蓝粉、洋葱粉、辣椒粉、芒果粉、樱桃粉、哈密瓜粉、芋头粉、木瓜粉、芝麻叶粉、椰子粉、红花苗粉、枇杷粉、葡萄干粉、韭菜粉、橙子粉、金瓜粉、西柚粉、甜菜根粉、菠萝蜜粉、刺梨粉、菠萝粉、猕猴桃粉、水蜜桃粉、牛油果粉、甜椒粉、葱粉、姜粉、大蒜粉、西兰花粉、芦笋粉、桑葚粉中的一种或几种）、坚果籽类制品（核桃粉、板栗粉、杏仁粉、葵花籽粉、芝麻、黑芝麻、腰果粉、南瓜籽中的一种或几种）、食用菌粉（香菇粉、黑木耳粉、猴头菇粉、草菇粉、银耳粉、蛹虫草粉、金针菇粉、平菇粉、鸡腿菇粉、姬松茸粉、花菇粉、杏鲍菇粉、双孢菇粉、滑菇粉、榆黄菇粉、红平菇粉、白灵菇粉、松蘑（松茸）粉、松露（块菌）粉、茶树菇粉、榛蘑粉、灵芝粉中的一种或几种）、药食同源植物粉【桑叶粉、玉竹粉、葛根粉、茯苓粉、菊花粉（杭白菊、亳菊、怀菊、亳菊中的一种）、铁皮石斛粉、决明子粉、胖大海粉、菊苣粉、藿香粉、西洋参粉、黄芪粉、陈皮粉、龙眼粉、百合粉、黄精粉、蒲公英粉、天麻粉、荷叶粉、金银花粉、甘草粉、罗汉果粉、白果粉、乌梅粉、麦芽粉、紫苏粉、酸枣仁粉、薄荷粉、枸杞粉、黑枸杞粉、莲子粉、栀子粉、淡竹叶粉、芡实粉、铁棍山药粉、党参粉、牛蒡根粉、天冬粉中的一种或几种】、藻类制品（海苔粉、海带粉、紫菜粉、裙带菜粉、钝顶螺旋藻粉中的一种或几种）、菊粉、魔芋粉、（五年以下人工种植）人参粉、库拉索芦荟粉、辣木叶粉、重瓣红玫瑰粉、绿茶粉、白茶粉、红茶粉、乌龙茶粉、黄茶粉、黑茶粉、杜仲叶粉、杜仲雄花粉、牛肉粉、牛骨粉、猪肝粉、桂花粉、茉莉花粉、亚麻籽粉、食叶草粉、圆苞车前子壳粉中的一种或几种，再添加营养强化剂【碳酸钙、葡萄糖酸亚铁、葡萄糖酸锌、亚硒酸钠中的一种或几种】、食用盐、碳酸钠、黄原胶、褐藻酸钠、大豆油、棕榈油、红冰糖、白冰糖、栀子黄中的一种或几种，经加生活饮用水和面、手工擀面、手工成型、干燥、包装等工艺加工而成的非即食手工面。

异形面是以小麦粉为主要原料，辅以或不辅以鸡全蛋粉、蛋清粉、鸡蛋（去壳）、谷物杂粮粉（荞麦粉、玉米粉、黄豆粉、紫薯粉、绿豆粉、黑米粉、紫米粉、小米粉、青稞粉、燕麦粉、藜麦粉、高粱粉、红豆粉、薏米粉、豌豆粉、白扁豆粉、红扁豆粉、赤小豆粉、黑豆粉、蚕豆粉、青豆粉、芸豆粉、红薯粉、豇豆粉、红米粉、绿麦粉、大黄米粉、鹰嘴豆粉中的一种或几种）、小麦胚芽粉、黑小麦粉、大米粉、糙米粉、糯米粉、全麦粉、大麦苗粉、果蔬粉（香蕉粉、番茄粉、芹菜粉、胡萝卜粉、菠菜粉、红枣粉、草莓粉、火龙果粉、山药粉、南瓜粉、黄秋葵粉、荠菜粉、苦瓜粉、苹果粉、山楂粉、蓝莓粉、樱桃粉、沙

棘粉、淮山药粉、莲藕粉、土豆粉、竹笋粉、香椿叶粉、香菜粉、紫甘蓝粉、洋葱粉、辣椒粉、芒果粉、樱桃粉、哈密瓜粉、芋头粉、木瓜粉、芝麻叶粉、椰子粉、红花苗粉、枇杷粉、葡萄干粉、韭菜粉、橙子粉、金瓜粉、西柚粉、甜菜根粉、菠萝蜜粉、刺梨粉、菠萝粉、猕猴桃粉、水蜜桃粉、牛油果粉、甜椒粉、葱粉、姜粉、大蒜粉、西兰花粉、芦笋粉、桑葚粉中的一种或几种）、坚果籽类制品（核桃粉、板栗粉、杏仁粉、葵花籽粉、芝麻、黑芝麻、腰果粉、南瓜籽中的一种或几种）、食用菌粉（香菇粉、黑木耳粉、猴头菇粉、草菇粉、银耳粉、蛹虫草粉、金针菇粉、平菇粉、鸡腿菇粉、姬松茸粉、花菇粉、杏鲍菇粉、双孢菇粉、滑菇粉、榆黄菇粉、红平菇粉、白灵菇粉、松蘑（松茸）粉、松露（块菌）粉、茶树菇粉、榛蘑粉、灵芝粉中的一种或几种）、药食同源植物粉【桑叶粉、玉竹粉、葛根粉、茯苓粉、菊花粉（杭白菊、亳菊、怀菊、亳菊中的一种）、铁皮石斛粉、决明子粉、胖大海粉、菊苣粉、藿香粉、西洋参粉、黄芪粉、陈皮粉、龙眼粉、百合粉、黄精粉、蒲公英粉、天麻粉、荷叶粉、金银花粉、甘草粉、罗汉果粉、白果粉、乌梅粉、麦芽粉、紫苏粉、酸枣仁粉、薄荷粉、枸杞粉、黑枸杞粉、莲子粉、栀子粉、淡竹叶粉、芡实粉、铁棍山药粉、党参粉、牛蒡根粉、天冬粉中的一种或几种】、藻类制品（海苔粉、海带粉、紫菜粉、裙带菜粉、钝顶螺旋藻粉中的一种或几种）、菊粉、魔芋粉、（五年以下人工种植）人参粉、库拉索芦荟粉、辣木叶粉、重瓣红玫瑰粉、绿茶粉、白茶粉、红茶粉、乌龙茶粉、黄茶粉、黑茶粉、杜仲叶粉、杜仲雄花粉、牛肉粉、牛骨粉、猪肝粉、桂花粉、茉莉花粉、亚麻籽粉、食叶草粉、圆苞车前子壳粉中的一种或几种，再添加营养强化剂【碳酸钙、葡萄糖酸亚铁、葡萄糖酸锌、亚硒酸钠中的一种或几种】、食用盐、碳酸钠、黄原胶、褐藻酸钠、大豆油、棕榈油、红冰糖、白冰糖、栀子黄中的一种或几种，经加生活饮用水和面、成型、干燥、包装等工艺加工而成的非即食异形面。

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/T 40636《挂面》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。

本标准中铅严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。