



410834S-2026



河南省玖零食品有限公司企业标准

Q/HJS 0002S-2026

# 空心贡面

2026-04-09 发布

2026-04-09 实施

河南省玖零食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南省玖零食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张凤辉。

H N

Q B

# 空心贡面

## 1 范围

本标准规定了空心贡面的术语和定义、分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入食用盐，加入或不加入鲜鸡蛋（鸡蛋经清洗、打蛋）或蛋黄粉、果蔬粉/浆/泥/汁、谷物杂粮粉、小麦胚芽粉、豆粉、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、葛根粉、紫苏粉、酸枣仁粉、枸杞粉、黄精粉、茯苓粉、芡实粉、山药粉、人参粉（人参人工种植5年及5年以下）、党参粉、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛粉、西洋参粉、黄芪粉、灵芝粉、山茱萸粉、天麻粉、杜仲叶粉、地黄粉、麦冬粉、天冬粉、化橘红粉、葛根粉、桑叶粉、金银花粉、百合粉、玉竹粉、鸡内金粉、食用淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、魔芋粉、碳酸钠中的一种或几种，经加水搅拌、揉面、醒面、盘条（涂抹食用植物油）、上架、拉吊、晾（烘）干、截切、包装等手工工艺精制而成的非即食空心贡面。

根据添加原料不同可分为不同产品。

## 2 术语和定义

以下术语和定义仅适用于本标准。

空心贡面：是以小麦粉为主要原料，添加适量食用盐、水，添加或不添加其他食品辅料，再经拌、揉、醒面、盘条、上架、拉吊、晾（烘）干、截切等工艺制作而成的非即食空心贡面。

## 3 要求

### 3.1 原辅料要求

3.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

3.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

3.1.4 鸡蛋、蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。

3.1.5 果蔬粉应符合清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

3.1.6 果蔬浆/汁应符合 GB/T 31121 的规定。

3.1.7 果泥应符合 QB/T 5915 的规定。

3.1.8 谷物杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。

3.1.9 小麦胚芽应符合 LS/T 3210 的规定。

3.1.10 食用菌粉应符合 GB 7096 的规定。

3.1.11 黑芝麻粉、核桃粉、亚麻籽粉应符合 GB 19300 的规定。

3.1.12 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、芡实粉、山

药粉应符合 GB/T 29602 或 GH/T 1456 的规定。

3.1.13 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

3.1.14 人参粉应符合 GB/T 29602 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。

3.1.15 黄精粉、茯苓粉、党参粉、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛粉、西洋参粉、黄芪粉、灵芝粉、山茱萸粉、天麻粉、杜仲叶粉、地黄粉、麦冬粉、天冬粉、化橘红粉、桑叶粉、金银花粉、百合粉、玉竹粉、鸡内金粉应符合《中华人民共和国药典》的规定。

3.1.16 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

3.1.17 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

3.1.18 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 和 GB 20371 的规定。

3.1.19 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

3.1.20 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

3.1.21 碳酸钠应符合 GB 1886.1 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	条细如丝，条状粗细基本均匀、光滑整齐、形态良好；截面微孔（30%以上肉眼可观测到微孔），无虫蛀，无杂质，无潮解	取样品适量，置于洁净白色的瓷盘中，用镊子翻动，在自然光线下观察性状、色泽、杂质，嗅其气味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气 味	具有产品应有的气，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
酸度, mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
烹调损失率, %	12.0	GB/T 40637
自然断条率, %	5.0	GB/T 40637
煮熟断条率, %	3.0	GB/T 40637
铅* (以Pb计), mg/kg	0.18	GB 5009.12

\* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

### 3.4 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。

### 3.5 生产过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

### 3.6 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；

## 4 检验

出厂检验项目包括：感官要求、水分、烹调损失率、自然断条率、煮熟断条率、净含量及允许短缺量。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主要原料，加入食用盐，加入或不加入鲜鸡蛋（鸡蛋经清洗、打蛋）或蛋黄粉、果蔬粉/浆/泥/汁、谷物杂粮粉、小麦胚芽粉、豆粉、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、葛根粉、紫苏粉、酸枣仁粉、枸杞粉、黄精粉、茯苓粉、芡实粉、山药粉、人参粉（人参人工种植5年及5年以下）、党参粉、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛粉、西洋参粉、黄芪粉、灵芝粉、山茱萸粉、天麻粉、杜仲叶粉、地黄粉、麦冬粉、天冬粉、化橘红粉、葛根粉、桑叶粉、金银花粉、百合粉、玉竹粉、鸡内金粉、食用淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、魔芋粉、碳酸钠中的一种或几种，经加水搅拌、揉面、醒面、盘条（涂抹食用植物油）、上架、拉吊、晾（烘）干、截切、包装等手工工艺精制而成的非即食空心贡面。

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。

河南省玖零食品有限公司

QB