



411988S-2026



潢川县安和食品有限责任公司企业标准

Q/HAH 0001S-2026

空心贡面（手工挂面）

2026-07-13 发布

2026-07-13 实施

潢川县安和食品有限责任公司 发布

前 言

本标准由潢川县安和食品有限责任公司提出。

本标准起草单位：潢川县安和食品有限责任公司。

本标准主要起草人：王帮学。

H N
Q B

空心贡面（手工挂面）

1 范围

本标准规定了空心贡面（手工挂面）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主要原料，添加适量食用盐、水,添加或不添加山药粉、芡实粉中的一种，经混合，再经拌、揉、醒面、盘条[涂抹食用植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、山茶油中的一种或多种）]、上架、拉吊、晾（烘）干、截切、包装等手工工艺精制而成的空心贡面（手工挂面）。

根据添加原料不同可分为不同产品。

2 术语和定义

空心贡面(手工挂面) 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（手工挂面）。

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 食用植物油应符合GB 2716的规定。

3.1.5 山药粉、芡实粉应清洁、卫生、无污染，并符合GB 2762和GB 2763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	从样品中取出 1 袋，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，在沸水中煮 5 分钟后品其滋味，检查其烹调性。
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	本品特有的气、滋味，无酸味、霉味及其他异味	
烹调性	煮熟后汤色清，口感不粘，无牙疹，柔软爽口，无明显断条	
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
食用盐(以NaCl计), %	≤ 6.0	GB 5009.44
直径, mm	≤ 1.20	随机取样品 10 根, 用游标卡尺(分度值 0.01mm) 分别测量距空心贡面两端 30mm 处和中间位置的直径, 取平均值
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 40636
自然断条率, %	≤ 5.0	GB/T 40636
煮熟断条率, %	≤ 3.0	GB/T 40636
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
* 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，添加适量食用盐、水，添加或不添加山药粉、芡实粉中的一种，经混合，再经拌、揉、醒面、盘条[涂抹食用植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、山茶油中的一种或多种）]、上架、拉吊、晾（烘）干、截切、包装等手工工艺精制而成的空心贡面（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/T 40636《挂面》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检验依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

潢川县安和食品有限责任公司

H N
Q B