



412557S-2026



河南怀掌柜农业科技有限公司企业标准

Q/HHN 0001S-2026

生干面制品

2026-08-31 发布

2026-08-31 实施

河南怀掌柜农业科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南怀掌柜农业科技有限公司提出。

本标准主要起草人：丁喆。

HHN
QB

生干面制品

1 范围

本标准规定了生干面制品的分类、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，辅以谷物杂粮粉、豆粉（黄豆、黑豆、绿豆、豌豆、红豆、鹰嘴豆、芸豆、豇豆中的一中或几种）、甘薯（红薯）粉、紫薯粉、马铃薯粉、木薯粉、大米粉、黑米粉、小米粉、菌菇粉[猴头菇、蛹虫草（虫草花）中的一种或两种]、海带粉、紫菜粉、果蔬粉、枸杞粉、山药粉、香菜粉、蟹黄粉、食用淀粉、谷朊粉、魔芋粉、蛋黄粉、食用盐、食用植物油、海藻酸钠、碳酸钠中的一种或几种，经加水调粉、挤压成型、晾干、包装或不包装等工艺加工而成的非即食生干面制品。

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 谷物杂粮粉、豆粉、甘薯（红薯）粉、紫薯粉、马铃薯粉、木薯粉、大米粉、黑米粉、小米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 菌菇粉[猴头菇、蛹虫草（虫草花）]应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.4 海带粉、紫菜粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.5 果蔬粉、枸杞粉、山药粉、香菜粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.6 蟹黄粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.9 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.10 蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.11 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.12 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.14 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.15 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	具有本品应有的性状	从样品中取一包，放在一洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，按食用方法品其滋味。
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有原料物质特有的气、滋味，无异味	
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，g/100g	≤ 14.5	GB 5009.3
酸度，mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
烹调损失率，%	≤ 15	GB/T 40636
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.19	GB 5009.12
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

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；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。

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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，辅以谷物杂粮粉、豆粉（黄豆、黑豆、绿豆、豌豆、红豆、鹰嘴豆、芸豆、豇豆中的一种或几种）、甘薯（红薯）粉、紫薯粉、马铃薯粉、木薯粉、大米粉、黑米粉、小米粉、菌菇粉[猴头菇、蛹虫草（虫草花）中的一种或两种]、海带粉、紫菜粉、果蔬粉、枸杞粉、山药粉、香菜粉、蟹黄粉、食用淀粉、谷朊粉、魔芋粉、蛋黄粉、食用盐、食用植物油、海藻酸钠、碳酸钠中的一种或几种，经加水调粉、挤压成型、晾干、包装或不包装等工艺加工而成的非即食生干面制品。

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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南怀掌柜农业科技有限公司