



410718S-2026



河南诺第土特产商贸有限公司企业标准

Q/HND 0001S-2026

# 潢川空心贡面（手工挂面）

2026-03-30 发布

2026-03-30 实施

河南诺第土特产商贸有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南诺第土特产商贸有限公司提出。

本标准起草单位：河南诺第土特产商贸有限公司。

本标准主要起草人：李金强。

H N

Q B

# 潢川空心贡面（手工挂面）

## 1 范围

本标准规定了潢川空心贡面（手工挂面）的术语和定义、分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以河南省潢川县现辖行政区域内生产的小麦粉为主要原料，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潢川空心贡面（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

**潢川空心贡面(手工挂面)**以河南省潢川县现辖行政区域内生产的小麦粉为主要原料，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潢川空心贡面（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，无牙碜，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 <sub>1</sub> , 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

本标准适用于以河南省潢川县现辖行政区域内生产的小麦粉为主要原料，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。

H N

河南诺第土特产商贸有限公司

Q B