

Q/QSY

安康市恒口示范区千丝缘手工挂面厂企业标准

Q/QSY 0001S—2026

代替Q/QSY 0001S—2026

手工挂面



Q/610000-01892S-2026

备案日期 20260721

2026-07-20发布

2026-07-25实施

安康市恒口示范区千丝缘手工挂面厂 发 布

前 言

本标准按照GB/T1.1-2020《标准化工作导则第1部分：标准化的结构和起草规则》进行编写。

本标准替代了Q/QSY0001S—2026。

本标准与Q/QSY0001S—2026相比，主要变化如下：

——保质期进行了补充修改。

本标准由安康市恒口示范区千丝缘手工挂面厂提出。

本标准由安康市恒口示范区千丝缘手工挂面厂起草。

本标准起草人：张显敏。

本标准批准人：张显敏。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/QSY0001S—2026。

手工挂面

1 范围

本标准规定了手工挂面产品分类、技术要求、检验方法、生产加工过程卫生要求、检验规则、标签、包装、运输和贮存，保质期、销售和召回等内容。

本标准适用于以小麦粉、水为原料，食用盐和玉米粉为辅料。经和面、醒面、切大条、盘条、二次醒面、拉二条、小条、三次醒面、上面棍、四次醒面、分面、上架拉长、晾晒、分切、称量、包装等传统手工挂面加工工艺制作的手工挂面。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB/T 1355	小麦粉
GB 2721	食品安全国家标准 食用盐
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 4806.8	食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.44	食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB 5009.239	食品安全国家标准 食品酸度的测定
GB/T 5461	食用盐
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 8607	高筋小麦粉
GB14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
DBS61	陕西省食品安全地方标准
GB/T 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
GB/T40636	挂面
GB/T10463	玉米粉
LS/T 3202	面条用小麦粉
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

JJF1070定量包装商品净含量计量检验规则

《中华人民共和国药典》

国家市场监督管理总局令(原国家质量监督检验检疫总局)(2009)第123号《食品标识管理规定》

国家市场监督管理总局令(2020)第31号《食品召回管理办法》

国家市场监督管理总局令(2023)第70号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 产品分类

根据产品配料定为传统手工挂面

传统手工挂面以小麦粉、水为原料，以食用盐和玉米粉为辅料，经和面、醒面、切大条、盘条、二次醒面、拉二条、小条、三次醒面、上面棍、四次醒面、分面、上架拉长、晾晒、分切、称量、包装等传统手工挂面加工工艺制作的手工挂面。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 小麦粉：应符合 GB/T 1355。

4.1.2 水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.3 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。

4.1.4 玉米粉：应符合 GB/T 10463 的规定（玉米粉用于生产过程中扑粉防粘，终产品中残留量极低，不参与面身主体配方）。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标	检 验 方 法
色泽	具有产品应有的色泽，较均匀	GB/T 40636
气味与滋味	具有产品固有的气味，无异味	
口感	煮熟后口感不粘，不牙碜	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化要求

项 目	指 标	检 验 方 法
水分/（g/100g）≤	14.5	GB 5009.3
酸度/（mL/10g）≤	4	GB 5009.239
自然断条率（g/100g）≤	5	GB/T 40636
熟断条率（g/100g）≤	5	
烹调损失率（g/100g）≤	10	
食用盐（以NaCl计）/（%）	8	GB 5009.44

4.4 污染物限量

应符合表3的规定。

表 3 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅（以Pb计）/（mg/kg）≤	0.19	GB 5009.12
注：其他污染物限量应符合GB2762中谷物及其制品的规定。		

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4.5 原料及食品添加剂

4.5.1 原料及食品添加剂均符合国家法律、法规及有关规定。

4.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.5.3 保证不使用和添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可之外的任何物质。

4.6 污染物限量及农药残留限量

4.6.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.6.2 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4.7 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验方法

5.1 感官要求：

取不低于 50g 的最小完整包装被测样品，置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下观察其色泽、组织形态、杂质，嗅其气味；另取适量被测样品，用开水煮熟后，尝其口感，嗅其气味，并记录结果。

5.2 理化指标

5.2.1 水分：按 GB 5009.3 执行。

5.2.2 酸度：按 GB 5009.239 执行。

5.2.3 自然断条率、熟断条率、烹调损失率：按 GB/T 40636 规定的方法执行。

5.2.4 食用盐：按 GB 5009.44 执行。

5.2.5 铅：按 GB 5009.12 执行。

5.3 净含量：按 JJF 1070 规定执行。

6 检验规则

6.1 组批和抽样

以同一次投料，同一生产线生产的同品种、同规格的产品为一组批。每批产品由本单位质量检验部门随机抽样进行检验，抽样基数不少于1000包，随机抽样20包，样品分成2份，其中1份用于检验，1份备查。

6.2 出厂检验

6.2.1 按本标准及食品相关法规规定对产品进行出厂检验，检验合格并签发产品合格证后方可出厂。

6.2.2 出厂检验项目为：感官要求。

6.3 型式检验

6.3.1 型式检验项目为本文件4.3~4.4 的全部项目。

6.3.2 一般情况下，每年需对产品进行一次型式检验。发生下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 原料、工艺发生较大变化时；
- b) 停产3个月以上（包括3个月）再恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与平常记录有较大差别时；
- d) 国家质量监督机构提出要求时；
- e) 新产品定型投产时；

6.4 判定规则

6.4.1 检验结果全部项目符合本文件规定时，判该批产品为合格品。

6.4.2 检验项目有不合格项目，可以从该批产品中加倍抽取样品复检，若复检结果仍有一项指标不合格，则判定该批产品不合格。

7 标签标志、包装、贮存、运输、保质期和召回

7.1 标签标志

7.1.1 产品销售包装的标签应符合GB7718、GB28050及《食品标识管理规定》、DBS61陕西省食品安全地方标准的有关规定。

7.1.2 产品运输包装的储运图示标志应符合GB/T191的有关规定。运输包装采用瓦楞纸箱，应符合GB/T 6543 规定。

7.2 包装

产品包装材料应符合GB4806.7及相关法规的要求。包装应坚固结实，密封严密，无破损

7.3 贮存和运输

7.3.1 产品应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风的仓库中，避免靠近热源，并有防虫、防鼠等设施。

7.3.2 产品不应与有毒、有害、有异味、有腐蚀性等影响产品质量的物品混合存放。

7.3.3 产品包装箱底部应有10cm以上的垫板，堆码高度以能抗挤压和提取方便为宜，不应直接接触墙面。产品应先进先出，不合格的产品不应入库。

7.3.4 运输工具应符合卫生要求，保持清洁、无异味。不应与有毒、有害、有异味等影响产品质量的物品混装运输。

7.3.5 运输过程中应注意轻装、轻卸、防晒、防雨等。

7.4 保质期

符合规定的包装、储运条件下，产品未开封前提下，真空袋密封包装保质期12个月；普通PE密封塑料袋包装保质期9个月。

7.5 销售

产品应在清洁卫生的环境中销售，应符合GB31621及有关规定。

7.6 召回

不安全食品召回按《食品召回管理办法》的规定执行，