



411476S-2017



洛阳洛源食品有限公司企业标准

Q/LLS 0001S-2017

烩面坯（片）

2017-07-05 发布

2017-07-05 实施

洛阳洛源食品有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由洛阳洛源食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李根明。

H N
Q B

烩面坯（片）

1 范围

本标准规定了烩面坯（片）的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。
本标准适用于以小麦粉、生活饮用水、食用盐为原料，经和面、压延、机制成型、刷大豆色拉油、包装而制成非即食的烩面坯（片）。

2 要求

2.1原料

- 2.1.1小麦粉应符合GB/T 1355的规定。
- 2.1.2生产用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.3食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.4大豆色拉油应符合LS/T 3226和GB 2716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	片状	从样品中取100g，置于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，煮熟后，温开水漱口，品其滋味。
色 泽	淡黄色	
气、滋味	具有烩面坯（片）固有的气滋味、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规定

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分，g/100g	28~31	GB 5009.3
酸度，°T ≤	4.0	GB 5009.239
总砷（以As计），mg/kg ≤	0.3	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg ≤	0.15	GB 5009.12

黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
注：铅指标严于食品安全国家标准。			

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要求应符合GB 14881食品生产通用卫生规范的规定。

2.6 其他要求

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；农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

编制说明

烩面坯（片）是以小麦粉、生活饮用水、食用盐为原料，经和面、压延、机制成型、刷大豆色拉油、包装而成的非即食的产品。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LS/T 3212《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。

本标准规定了烩面坯（片）的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。
本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762。

洛阳洛源食品有限公司

2017年06月06日