



410200S-2021



许昌市襄冠食品有限公司企业标准

Q/XXS 0001S-2021

---

# 干制牛筋面、面藕

2021-01-25 发布

2021-01-25 实施

---

许昌市襄冠食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由许昌市襄冠食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：方德草。

本标准自发布之日起替代 Q/XXS 0001S-2020。

H N  
Q B

# 干制牛筋面、面藕

## 1 范围

本标准规定了干制牛筋面、面藕的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、生活饮用水为主要原料，添加食用盐，添加或不添加黑小麦粉、绿豆粉、苦荞麦粉、菠菜粉、胡萝卜粉、紫薯粉中的一种，经和面、挤压成型、截断或不截断，自然晾晒或烘干、截断或不截断、包装工艺加工而成的干制牛筋面、面藕。

根据原料不同：原味牛筋面、黑小麦味牛筋面、绿豆味牛筋面、苦荞麦味牛筋面、菠菜味牛筋面、胡萝卜味牛筋面、紫薯味牛筋面、原味面藕、黑小麦味面藕、绿豆味面藕、苦荞麦味面藕、菠菜味面藕、胡萝卜味面藕、紫薯味面藕。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 小麦粉、黑小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 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 绿豆粉、苦荞麦粉应无霉变、无杂质、无异物，应符合 GB 2761、GB 2762 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 菠菜粉、胡萝卜粉、紫薯粉应符合 NY/T 1884 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                                                             |
|------|-----------------|------------------------------------------------------------------|
| 色泽   | 具有本品应有的色泽       | 取100g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽及性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味 |
| 性状   | 具有本品应有的性状       |                                                                  |
| 气、滋味 | 具有本品特有的气、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            | ≤ 15.0           | GB 5009.3   |
| 食用盐(以 NaCl 计), g/100g | ≤ 10.0           | GB 5009.44  |
| 酸度, °T                | ≤ 4.0            | GB 5009.239 |
| 自然断条率, g/100g         | ≤ 10.0 (仅适用于牛筋面) | LS/T 3212   |
| 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 |
| 注: *严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。  |   |     |            |

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

| 项 目                                  | 采样方案 <sup>a</sup> 及限量 |   |                 |                 | 检验方法            |
|--------------------------------------|-----------------------|---|-----------------|-----------------|-----------------|
|                                      | n                     | c | m               | M               |                 |
| 菌落总数, CFU/g                          | 5                     | 2 | 10 <sup>4</sup> | 10 <sup>5</sup> | GB 4789.2       |
| 大肠菌群, CFU/g                          | 5                     | 2 | 10              | 10 <sup>2</sup> | GB 4789.3 平板计数法 |
| 沙门氏菌, /25g                           | 5                     | 0 | 0               | —               | GB 4789.4       |
| 金黄色葡萄球菌, CFU/g                       | 5                     | 1 | 100             | 1000            | GB 4789.10 第二法  |
| <sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 |                       |   |                 |                 |                 |

2.5 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。

2.6 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 的规定。

2.7 其他要求

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: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、自然断条率(仅适用于牛筋面)、菌落总数、大肠菌群。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、生活饮用水为主要原料，添加食用盐，添加或不添加黑小麦粉、绿豆粉、苦荞麦粉、菠菜粉、胡萝卜粉、紫薯粉中的一种，经和面、挤压成型、截断或不截断，自然晾晒或烘干、截断或不截断、包装工艺加工而成的干制牛筋面、面藕。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，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

许昌市襄冠食品有限公司