



410984 S-2021



河南仙力面业有限公司企业标准

Q/XXS 0005S-2021

面叶

2021-05-11 发布

2021-05-11 实施

河南仙力面业有限公司 发布

前 言

本标准由河南仙力面业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李忠杰、王孝杰。

H N
Q B

面叶

1 范围

本标准规定了面叶的分类、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,添加或不添加黑小麦、荞麦、绿豆、高粱、红豆、黄豆、黑豆、黑米、小麦胚芽、小米、苦荞、核桃仁、黑芝麻、桑叶、玉米、红薯干中的一种或几种,经预处理、磨粉,添加番茄、芹菜、胡萝卜、紫薯、香菇、猴头菇、黑木耳、山药、怀山药、海苔、紫菜、甜菜、火龙果、黄桃、南瓜、枸杞、红枣、菠菜、西兰花、山楂中的一种或几种,经预处理,打浆或不打浆,或直接加入原料粉(鸡蛋全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉、黑小麦粉、全麦粉、荞麦粉、绿豆粉、高粱粉、燕麦粉、薏米粉、红薯粉、红豆粉、黄豆粉、黑豆粉、黑米粉、小麦胚芽粉、葛根粉、小米粉、苦荞粉、核桃粉、黑芝麻粉、玉米粉、香菇粉、猴头菇粉、番茄粉、芹菜粉、胡萝卜粉、甜菜粉、火龙果粉、黄桃粉、南瓜粉、枸杞粉、红枣粉、紫薯粉、菠菜粉、西兰花粉、山药粉、怀山药粉、山楂粉、三文鱼粉、鳕鱼粉、虾仁粉、猪肝粉、牛肉粉中的一种或几种)、鲜鸡蛋、食用盐、碳酸钠、碳酸钙、维生素B₂(核黄素)、焦磷酸铁、柠檬酸锌中的一种或多种为辅料,经配料、加水和面、醒面、压延、切片、成型、干燥、包装加工而成的面叶。

根据添加原料不同分为不同口味产品:普通面叶、鸡蛋面叶、谷物杂粮类面叶、果蔬类面叶、营养强化类面叶、海鲜风味面叶、肉类风味面叶、什锦面叶。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 小麦粉、黑小麦粉应符合 GB 1355、LS/T 3202 的规定。

2.1.2 荞麦粉、绿豆粉、高粱粉、红豆粉、小米粉、苦荞粉、燕麦粉、薏米粉、黄豆粉、黑豆粉、红薯干、红薯粉、紫薯粉、山药粉、怀山药粉、黑米粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。

2.1.4 香菇、猴头菇、香菇粉、猴头菇粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.5 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。

2.1.6 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.7 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.8 鸡蛋全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.9 核桃粉、黑芝麻粉应符合 GB 19300 的规定。

2.1.10 芹菜粉、胡萝卜粉、甜菜粉、火龙果粉、黄桃粉、南瓜粉、枸杞粉、红枣粉、菠菜粉、西兰花粉、山楂粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.11 三文鱼粉、鳕鱼粉、虾仁粉应符合 GB 10136 的规定。

2.1.12 牛肉粉、猪肝粉应符合 GB 2726 的规定。

2.1.13 小麦胚芽、小麦胚芽粉应符合 LS/T 3210 的规定。

2.1.14 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

2.1.15 桑叶、山药应符合《中华人民共和国药典》2020 版第一部的规定。

2.1.16 紫菜应符合 GB/T 23597 的规定。

2.1.17 海苔应符合 GB/T 23596 的规定。

2.1.18 黑小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

2.1.19 黄豆、黑豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

- 2.1.20 荞麦、苦荞应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.21 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.22 高粱应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.23 红豆应符合 GB/T 10461 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.24 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.25 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.26 核桃仁应符合 SB/T 10556 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.27 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.28 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.29 黑木耳应符合 GB/T 6192 的规定。
- 2.1.30 番茄、芹菜、胡萝卜、甜菜、火龙果、黄桃、南瓜、紫薯、菠菜、西兰花、山楂应符合新鲜、无腐烂、无污染的要求且符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.31 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.32 怀山药应符合 GB/T 20351 的规定。
- 2.1.33 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.34 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.35 全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.36 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.37 维生素 B₂(核黄素)应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.38 焦磷酸铁应符合 GB 1903.16 的规定。
- 2.1.39 柠檬酸锌应符合 GB 1903.49 的规定。
- 2.1.40 鲜鸡蛋应符合 GB 2749 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	具有产品应有的性状	取适量样品，置于白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽，并检查有无外来杂质，嗅其气味。将样品熟制后，以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋 味	具有原辅料混合后应有的气、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，% ≤	14.5	GB 5009.3
酸度，mL/10g ≤	4.0	GB 5009.239

*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
甲基汞 ^a （以 Hg 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
锌 ^b （以 Zn 计），mg/kg		10~40	GB 5009.14
钙 ^b （以 Ca 计），mg/kg		1600~3200	GB 5009.92
铁 ^b （以 Fe 计），mg/kg		14~26	GB 5009.90
维生素 B ₂ ^b ，mg/kg		3~5	GB 5009.85
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
展青霉素 ^c ，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
注：1、*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 2、a 仅适用于添加三文鱼粉、鳕鱼粉、虾仁粉的产品检测。 3、c 展青霉素指标仅适用于原料中加入山楂的产品检测。 4、b 仅适用于添加该营养强化剂的产品检测。			

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 规定。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；兽药残留限量应符合 GB 31650 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、酸度的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

面叶是以小麦粉为主要原料，添加或不添加黑小麦、荞麦、绿豆、高粱、红豆、黄豆、黑豆、黑米、小麦胚芽、小米、苦荞、核桃仁、黑芝麻、桑叶、玉米、红薯干中的一种或几种，经预处理、磨粉，添加番茄、芹菜、胡萝卜、紫薯、香菇、猴头菇、黑木耳、山药、怀山药、海苔、紫菜、甜菜、火龙果、黄桃、南瓜、枸杞、红枣、菠菜、西兰花、山楂中的一种或几种，经预处理，打浆或不打浆，或直接加入原料粉（鸡蛋全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉、黑小麦粉、全麦粉、荞麦粉、绿豆粉、高粱粉、燕麦粉、薏米粉、红薯粉、红豆粉、黄豆粉、黑豆粉、黑米粉、小麦胚芽粉、葛根粉、小米粉、苦荞粉、核桃粉、黑芝麻粉、玉米粉、香菇粉、猴头菇粉、番茄粉、芹菜粉、胡萝卜粉、甜菜粉、火龙果粉、黄桃粉、南瓜粉、枸杞粉、红枣粉、紫薯粉、菠菜粉、西兰花粉、山药粉、怀山药粉、山楂粉、三文鱼粉、鳕鱼粉、虾仁粉、猪肝粉、牛肉粉中的一种或几种）、鲜鸡蛋、食用盐、碳酸钠、碳酸钙、维生素 B₂（核黄素）、焦磷酸铁、柠檬酸锌中的一种或多种为辅料，经配料、加水、和面、醒面、压延、切片、成型、干燥、包装加工而成的面叶。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，制定本标准，作为企业组织生产、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。

河南仙力面业有限公司