



411303S-2021



襄城县刚刚好豆制品加工坊企业标准

Q/XGD 0001S-2021

面皮、面藕

2021-06-16 发布

2021-06-16 实施

襄城县刚刚好豆制品加工坊 发布

前 言

本标准由襄城县刚刚好豆制品加工坊提出并起草。

本标准起草人：段旭钢。

H N
Q B

面皮、面藕

1 范围

本标准规定了面皮、面藕的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、生活饮用水、食用盐为原料，经配料、和面、挤压成型、切断、干燥或晾晒、截断或不截断、包装加工而成的面皮、面藕。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 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。

2.2 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，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 ≤	14.0	GB 5009.3
食用盐, g/100g ≤	10.0	GB 5009.44
酸度, °T ≤	4.0	GB 5009.239
铅*(以 Pb 计), mg/kg ≤	0.15	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg ≤	0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg ≤	5.0	GB 5009.22

注：带*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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3
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
^a 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

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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉、生活饮用水、食用盐为原料，经配料、和面、挤压成型、切断、干燥或晾晒、截断或不截断、包装加工而成的面皮、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，参照 GB 17400《食品安全国家标准 方便面》要求制订本企业标准，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。

襄城县刚刚好豆制品加工坊