



412938S-2022



泌阳县良花豆制品制品有限公司企业标准

Q/BLD 0001S-2022

---

# 牛筋面、面皮、面藕

2022-10-19 发布

2022-10-19 实施

---

泌阳县良花豆制品制品有限公司 发布

## 前 言

本标准由泌阳县良花豆制品有限公司提出并起草。

本标准起草人：翟铁良。

H N  
Q B

# 牛筋面、面皮、面藕

## 1 范围

本标准规定了牛筋面、面皮、面藕的分类、术语定义、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、黑麦粉、全麦粉、荞麦粉、黑荞麦粉中的一种或几种为主要原料，添加生活饮用水，添加或不添加菠菜粉、紫薯粉、南瓜粉、荷叶粉、山药粉、绿豆粉、胡萝卜粉、高粱粉、玉米粉、玉米淀粉、红薯淀粉、谷朊粉、食用盐、大豆油、蛋黄粉中的一种或几种，经混料、挤压膨化、整形、截断或不截断、晾置（或烘干）、包装而制成的非即食牛筋面、面皮、面藕。

根据所用原辅料及工艺的不同产品分为：牛筋面、面皮、面藕。

## 2 术语定义

面藕：以小麦粉、黑麦粉、全麦粉、荞麦粉、黑荞麦粉中的一种或几种为主要原料，添加生活饮用水，添加或不添加辅料，经混料、挤压膨化、整形、截断或不截断、晾置（或烘干）、包装而制成的具有莲藕形状的非即食食品。

## 3 要求

### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.3 黑麦粉、荞麦粉、黑荞麦粉、紫薯粉、绿豆粉、山药粉、荷叶粉、高粱粉应洁净、晾置（或烘干）、无污染， 并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 3.1.4 全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.5 菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 3.1.6 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 3.1.7 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 3.1.9 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 规定。
- 3.1.10 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 3.1.11 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.12 蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。

### 3.2 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 | 具有该产品应有的性状 | 取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和性状，检查有 |
| 色泽  | 具有该产品应有的色泽 |                               |

|       |                   |                        |
|-------|-------------------|------------------------|
| 气味、滋味 | 具有该产品应有的气味、滋味，无异味 | 无外来杂质。嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味 |
| 杂质    | 无肉眼可见外来杂质         |                        |

3.3 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                    | ≤ 20.0 | GB 5009. 3   |
| 食用盐（以 NaCl 计），g/100g         | ≤ 3.0  | GB 5009. 44  |
| 酸度，°T                        | ≤ 4.0  | GB 5009. 239 |
| *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：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 |        |              |

3.4 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               |             |
| 沙门氏菌，/25g                    | 5                     | 0 | 0               | —               | GB 4789. 4  |
| 金黄色葡萄球菌，CFU/g                | 5                     | 1 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup> | GB 4789. 10 |
| 注：a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。 |                       |   |                 |                 |             |

3.5 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。

3.6 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

3.7 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。

4 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分。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、黑麦粉、全麦粉、荞麦粉、黑荞麦粉中的一种或几种为主要原料，添加生活饮用水，添加或不添加菠菜粉、紫薯粉、南瓜粉、荷叶粉、山药粉、绿豆粉、胡萝卜粉、高粱粉、玉米粉、玉米淀粉、红薯淀粉、谷朊粉、食用盐、大豆油、蛋黄粉中的一种或几种，经混料、挤压膨化、整形、截断或不截断、晾置（或烘干）、包装而制成的非即食牛筋面、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，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检验提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

泌阳县良花豆制品有限公司