



410208S-2022



商丘市睢阳区豫味淘食品厂企业标准

Q/SSY 0001S-2022

面皮、牛筋面、面藕

2022-01-21 发布

2022-01-21 实施

商丘市睢阳区豫味淘食品厂 发布

前 言

本标准由商丘市睢阳区豫味淘食品厂提出。

本标准由商丘市睢阳区豫味淘食品厂和商丘市食品药品检验检测中心共同起草。

本标准主要起草人：蒋俊春、孟洋瑞。

H N
Q B

面皮、牛筋面、面藕

1 范围

本标准规定了面皮、牛筋面、面藕的术语和定义、分类、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、大豆油中的一种或几种，经混料、挤压膨化、整形、截断或不截断、干燥或不干燥、包装而制成的非即食面皮、牛筋面、面藕。

根据所用原辅料及工艺的不同产品分为：面皮、牛筋面、面藕。

2 术语和定义

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、干燥或不干燥、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

- 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、干燥、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。

3.2 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	具有本品应有的性状	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和性状，检查有无外来
色 泽	具有本品应有的色泽	

气、滋味	具有本品应有的气味与滋味，无异味	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 ≤	30	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计） ^a ，g/100g ≤	20	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 ₁ ，μg/kg ≤	5.0	GB 5009.22
注：1、*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 2、a 仅适用于添加食用盐的产品检测。		

3.4 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。

3.5 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

3.6 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、水分、净含量及允许短缺量的检验。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、大豆油中的一种或几种，经混料、挤压膨化、整形、截断或不截断、干燥或不干燥、包装而制成的非即食面皮、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，特制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

商丘市睢阳区豫味淘食品厂