



410066S-2022



漯河卢大头食品有限公司企业标准

Q/LDTS 0001S-2022

方便饼丝、牛筋面

2022-01-07 发布

2022-01-07 实施

漯河卢大头食品有限公司 发布

前 言

本标准由漯河卢大头食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：卢晨光、罗海涛、康路明、焦阳洋、李路遥、黄宁。

H N

Q B

方便饼丝、牛筋面

1 范围

本标准规定了方便（饼丝、牛筋面）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以饼丝包或牛筋面包为主料，搭配外购复合酱包、黑酱包、半固态调味料包、炒饼专用酱包中的两种或几种包装而成的方便食品。

牛筋面包：以小麦粉为原料，加入或不加入谷朊粉、玉米淀粉、鸡蛋粉、芝麻、绿豆粉、荞麦粉、紫薯粉、南瓜粉、胡萝卜粉、菠菜粉、山药粉、大豆油中的一种或几种，经加水调配、和面、醒面、熟制（挤压成型）、切条、烘干、冷却包装等工艺加工而成牛筋面。

饼丝包：以小麦粉为原料，加入或不加入谷朊粉、小麦淀粉、鸡蛋粉、芝麻、绿豆粉、荞麦粉、紫薯粉、南瓜粉、胡萝卜粉、菠菜粉、山药粉、大豆油中的一种或几种，经加水调配、和面、醒面、熟制（焙烤）、切丝、烘干成型、冷却包装等工艺加工而成饼丝。

半固态调味料包：以蚝油为主要原料，加入饮用水、酿造酱油、食用盐、白砂糖、味精、花椒、八角、小茴香经熬制而成半固态调味料。

炒饼丝专用酱包（半固态复合调味料）：以大豆油、花生油为主要原料，加入饮用水、酿造酱油、黄豆酱、白砂糖、食用盐、谷氨酸钠（味精）、大葱、食品添加剂（羟丙基二淀粉磷酸酯、食用香精、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、山梨酸钾）、辣椒、酵母提取物、花椒、八角、小茴香熬制而成的含两种或两种以上调味料的炒饼丝专用酱。

复合酱包（半固态复合调味料）：以大豆油为主要原料，加入芝麻（经炒制、磨浆）、花生（经炒制、磨浆）、花椒、八角、小茴香、食用盐中的一种或几种熬制而成含两种或两种以上调味料的复合酱包。

黑酱包（半固态复合调味料）：以大豆油为主要原料，加入酿造酱油、味精、白砂糖，添加或不添加花椒、八角、小茴香、食品添加剂（山梨酸钾）中的一种或几种熬制而成的含两种或两种以上调味料的产品。

根据原料的不同分为：方便牛筋面（原味）、方便牛筋面（紫薯味）、方便牛筋面（荞麦味）、方便牛筋面（南瓜味）、方便牛筋面（芝麻味）、方便牛筋面（山药味）、方便牛筋面（胡萝卜味）、方便牛筋面（菠菜味）、方便饼丝（原味）、方便饼丝（紫薯味）、方便饼丝（荞麦味）、方便饼丝（南瓜味）、方便饼丝（芝麻味）、方便饼丝（胡萝卜味）、方便饼丝（山药味）、方便饼丝（菠菜味）。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.3 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 鸡蛋粉应符合 GB 2749 的规定。

- 2.1.6 紫薯粉、南瓜粉、菠菜粉、胡萝卜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.7 绿豆粉、荞麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 复合酱包、黑酱包、半固态调味料包、炒饼专用酱包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.10 山药粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.11 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.12 玉米淀粉应符合 GB/T 8857 和 GB 31637 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	从样品中取 1 份，样品置于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽和杂质，嗅其气味，温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	无异味、无酸败具有该产品应有的气滋味	
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	饼丝包、牛筋面包	调料包	GB 5009.3
	14	65	
灰分, %	1.0		GB 5009.4
酸度, mL/10g	2.0		GB 5009.239
食用盐(以氯化钠计) ^b , g/100g	30.0		GB 5009.44
过氧化值(以脂肪计) ^b , g/100g	0.25		GB 5009.227
酸价(KOH)(以脂肪计) ^b , mg/g	5.0		GB 5009.229
铅*(以 Pb 计), mg/kg	0.15		GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	0.3		GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	5.0		GB 5009.22
山梨酸钾(以山梨酸计) ^b , g/kg	1.0		GB 5009.28

* 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

b 适用于调料包的混合检验。

同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1。

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 ^b （若非指定均以 CFU/g 表示）				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	0/25g	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10^2	10^3	GB 4789. 10

a 采样方案按 GB 4789. 1 的规定。

b 适用于饼丝包或牛筋面包和调料包的混合检验。

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

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数和大肠菌群，其中微生物限量指标的检验频率一周一次。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以饼丝包或牛筋面包为主料，搭配外购复合酱包、黑酱包、半固态调味料包、炒饼专用酱包中的两种或几种包装而成的方便食品。

牛筋面包：以小麦粉为原料，加入或不加入谷朊粉、玉米淀粉、鸡蛋粉、芝麻、绿豆粉、荞麦粉、紫薯粉、南瓜粉、胡萝卜粉、菠菜粉、山药粉、大豆油中的一种或几种，经加水调配、和面、醒面、熟制（挤压成型）、切条、烘干、冷却包装等工艺加工而成牛筋面。

饼丝包：以小麦粉为原料，加入或不加入谷朊粉、小麦淀粉、鸡蛋粉、芝麻、绿豆粉、荞麦粉、紫薯粉、南瓜粉、胡萝卜粉、菠菜粉、山药粉、大豆油中的一种或几种，经加水调配、和面、醒面、熟制（焙烤）、切丝、烘干成型、冷却包装等工艺加工而成饼丝。

半固态调味料包：以蚝油为主要原料，加入饮用水、酿造酱油、食用盐、白砂糖、味精、花椒、八角、小茴香经熬制而成半固态调味料。

炒饼丝专用酱包（半固态复合调味料）：以大豆油、花生油为主要原料，加入饮用水、酿造酱油、黄豆酱、白砂糖、食用盐、谷氨酸钠（味精）、大葱、食品添加剂（羟丙基二淀粉磷酸酯、食用香精、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、山梨酸钾）、辣椒、酵母提取物、花椒、八角、小茴香熬制而成的含两种或两种以上调味料的炒饼丝专用酱。

复合酱包（半固态复合调味料）：以大豆油为主要原料，加入芝麻（经炒制、磨浆）、花生（经炒制、磨浆）、花椒、八角、小茴香、食用盐中的一种或几种熬制而成含两种或两种以上调味料的复合酱包。

黑酱包（半固态复合调味料）：以大豆油为主要原料，加入酿造酱油、味精、白砂糖，添加或不添加花椒、八角、小茴香、食品添加剂（山梨酸钾）中的一种或几种熬制而成的含两种或两种以上调味料的产品。

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。

漯河卢大头食品有限公司