



410875S-2022



河南瑞禧生态有机食品有限公司企业标准

Q/RXS 0002S-2022

干制牛筋面、干面皮

2022-04-18 发布

2022-04-18 实施

河南瑞禧生态有机食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南瑞禧生态有机食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：仝允东。

H N

Q B

干制牛筋面、干面皮

1 范围

本标准规定了干制牛筋面、干面皮的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、小麦全麦粉、黑小麦粉、黑小麦全粉中的一种或几种原料，添加生活饮用水、食用盐，添加或不添加大豆油、菜籽油、果蔬粉（红枣粉、板栗粉、苹果粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、南瓜粉、芹菜粉、紫甘蓝粉、马铃薯粉、山药粉、紫薯粉中的一种或几种）、果蔬汁（苹果、火龙果、菠菜、胡萝卜、番茄、芹菜中的一种或几种，经预处理、榨汁）、鸡蛋黄粉或鸡蛋（清洗、打液）、荞麦粉、玉米粉、绿豆粉、小麦淀粉、玉米淀粉中的一种或几种，经和面、醒面、挤压熟化成型、自然晾晒或烘干、截断、包装工艺加工而成的干制牛筋面、干面皮。

2 分类

根据原辅料及加工工艺不同产品可分为：干制牛筋面、干面皮。

2.1 干制牛筋面

以小麦粉、小麦全麦粉、黑小麦粉、黑小麦全粉中的一种或几种原料，添加生活饮用水、食用盐，添加或不添加大豆油、菜籽油、果蔬粉（红枣粉、板栗粉、苹果粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、南瓜粉、芹菜粉、紫甘蓝粉、马铃薯粉、山药粉、紫薯粉中的一种或几种）、果蔬汁（苹果、火龙果、菠菜、胡萝卜、番茄、芹菜中的一种或几种，经预处理、榨汁）、鸡蛋黄粉或鸡蛋（清洗、打液）、荞麦粉、玉米粉、绿豆粉、小麦淀粉、玉米淀粉中的一种或几种，经和面、醒面、挤压熟化成型、自然晾晒或烘干、截断、包装工艺加工而成的干制牛筋面。

2.2 干面皮

以小麦粉、小麦全麦粉、黑小麦粉、黑小麦全粉中的一种或几种原料，添加生活饮用水、食用盐，添加或不添加大豆油、菜籽油、果蔬粉（红枣粉、板栗粉、苹果粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、南瓜粉、芹菜粉、紫甘蓝粉、马铃薯粉、山药粉、紫薯粉中的一种或几种）、果蔬汁（苹果、火龙果、菠菜、胡萝卜、番茄、芹菜中的一种或几种，经预处理、榨汁）、鸡蛋黄粉或鸡蛋（清洗、打液）、荞麦粉、玉米粉、绿豆粉中的一种或几种，经和面、醒面、挤压熟化成型、自然晾晒或烘干、截断、包装工艺加工而成的干面皮。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 小麦粉、黑小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

3.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

3.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

3.1.5 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

- 3.1.6 果蔬粉（红枣粉、板栗粉、苹果粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、南瓜粉、芹菜粉、紫甘蓝粉、马铃薯粉、山药粉、紫薯粉）应符合 NY/T 1884 的规定。
- 3.1.7 鸡蛋、鸡蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 3.1.8 菠菜应符合 NY/T 964 的规定。
- 3.1.9 芹菜应符合 NY/T 580 的规定。
- 3.1.10 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 3.1.11 番茄应符合 GH/T 1193 的规定。
- 3.1.12 苹果、火龙果应符合新鲜、清洁、卫生，无污染、病虫害、无腐烂，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 3.1.13 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.14 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.15 绿豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.16 小麦全麦粉、黑小麦全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.17 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.18 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 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
	干制牛筋面	干面皮	
性 状	长条状	短条状、块状或片状	从样品中取出适量，置于一洁净的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后于凉水中泡（牛筋面30分钟，干面皮15分钟），以温开水漱口，品其滋味
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		
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
		牛筋面	干面皮	
自然断条率，%	≤	8.0	/	LS/T 3212
熟断条率，%	≤	8.0	/	LS/T 3212
烹调损失率，%	≤	10.0	/	LS/T 3212

水分, g/100g	≤	15.0	GB 5009.3
酸度 ^a , mL/10g	≤	4.0	GB 5009.239
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤	5.0	GB 5009.44
*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
展青霉素, μg/kg (仅限添加苹果粉、苹果汁的产品)	≤	20	GB 5009.185
注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定; a不适用于添加番茄粉、番茄汁的产品。			

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 ^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 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
霉菌, CFU/g	≤	150			GB 4789.15
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; 兽药残留限量应符合 GB 31650 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、酸度 (不适用于添加番茄粉、番茄汁的产品)、自然断条率 (牛筋面)、熟断条率 (牛筋面)、烹调损失率 (牛筋面)、菌落总数、大肠菌群。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、小麦全麦粉、黑小麦粉、黑小麦全粉中的一种或几种原料，添加生活饮用水、食用盐，添加或不添加大豆油、菜籽油、果蔬粉（红枣粉、板栗粉、苹果粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、南瓜粉、芹菜粉、紫甘蓝粉、马铃薯粉、山药粉、紫薯粉中的一种或几种）、果蔬汁（苹果、火龙果、菠菜、胡萝卜、番茄、芹菜中的一种或几种，经预处理、榨汁）、鸡蛋黄粉或鸡蛋（清洗、打液）、荞麦粉、玉米粉、绿豆粉、小麦淀粉、玉米淀粉中的一种或几种，经和面、醒面、挤压熟化成型、自然晾晒或烘干、截断、包装工艺加工而成的干制牛筋面、干面皮。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。

河南瑞禧生态有机食品有限公司

H N
Q B