



410918S-2022



濮阳市宇鑫面业有限公司企业标准

Q/PYM 0002S-2022

面叶

2022-04-18 发布

2022-04-18 实施

濮阳市宇鑫面业有限公司 发布

前 言

本标准由濮阳市宇鑫面业有限公司提出并起草。

本标准起草人：高勇、辛同燕。

本标准自发布实施之日起，替代标准Q/PYM 0002S-2018（备案号413165S-2018）。

H N

Q B

面叶

1 范围

本标准规定了面叶的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加或不添加绿豆粉、黑小麦粉、高粱粉、黑米粉、小米粉、南瓜粉、胡萝卜粉、菠菜粉、芹菜粉、番茄粉、荞麦粉、玉米粉、藕粉、甜菜粉、香菇粉、紫薯粉、山药粉、苦荞粉、蛋黄粉（或全蛋粉）中的一种原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠，经加水 and 面、熟化、压延、切片（截断）、烘干、包装而成的非即食面叶。

产品按原料不同分为以下几类：小麦面叶、绿豆面叶、高粱面叶、小米面叶、南瓜面叶、胡萝卜面叶、菠菜面叶、芹菜面叶、番茄面叶、荞麦面叶、玉米面叶、藕粉面叶、甜菜面叶、香菇面叶、紫薯面叶、山药面叶、鸡蛋面叶、黑小麦面叶、苦荞面叶、黑米面叶。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 小麦粉、黑小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定
- 2.1.2 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 蛋黄粉（或全蛋粉）应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.4 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.5 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 番茄粉应符合 NY/T957 的规定。
- 2.1.8 碳酸钠应符合 GB1886.1 的规定。
- 2.1.9 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.10 紫薯粉、南瓜粉、胡萝卜粉、菠菜粉、芹菜粉、甜菜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.11 荞麦粉符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 绿豆粉、高粱粉、小米粉、黑米粉、苦荞粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 山药粉应符合 NY/T 2984 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	呈菱形片状、蝴蝶状、贝壳状、花边状、长条状、波纹状或正形状	从样品中随机取出适量样品，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，
色 泽	具有该产品应有的色泽	嗅其气味，在沸水中煮 5 分钟后品其滋味

气味、滋味	具有本品应有的气味和滋味、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	≤ 14.5	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 6.0	GB 5009.44
酸度, °T	≤ 4.0	GB 5009.239
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
^a 黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
注: 1、*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 仅适用于玉米面叶。		

2.4 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。

2.5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定; 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

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、酸度。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为主要原料，添加或不添加绿豆粉、黑小麦粉、高粱粉、黑米粉、小米粉、南瓜粉、胡萝卜粉、菠菜粉、芹菜粉、番茄粉、荞麦粉、玉米粉、藕粉、甜菜粉、香菇粉、紫薯粉、山药粉、苦荞粉、蛋黄粉（或全蛋粉）中的一种原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠，经加水和面、熟化、压延、切片（截断）、烘干、包装而成的非即食面叶。

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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

濮阳市宇鑫面业有限公司

H N
Q B