



411283S-2022



漯河卢大头食品有限公司企业标准

Q/LDTS 0002S-2022

牛筋碱水面

2022-05-17 发布

2022-05-17 实施

漯河卢大头食品有限公司 发布

前 言

本标准附录 A 为规范性附录。

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、黄宁。

H N

Q B

牛筋碱水面

1 范围

本标准规定了牛筋碱水面的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以牛筋碱水面为主料，搭配外购复合酱包、专用酱包、半固态调味料包、酸豆角包、花生包、辣椒油包、蔬菜包中的两种或几种包装而成的一种非即食方便食品。

牛筋碱水面：以小麦粉为原料，加入食用盐、碳酸钠，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、挤压成型、煮制、拌油（大豆油）冷却、烘干、冷却包装等工艺加工而成的牛筋碱水面。

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、食用盐中的几种熬制包装而成的调味料包（含两种或两种以上调味料）。

专用酱包（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（脱氢乙酸钠、山梨酸钾）中的一种或几种熬制而成的调味料包。

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、小茴香经熬制包装而成一种半固态调味料包。

酸豆角包：以豇豆为主要原料，加入食用盐、植物油、辣椒、白砂糖、香辛料、酵母提取物、食用酒精、食品添加剂（谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、柠檬酸、冰醋酸、辣椒红、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、安赛蜜、乙二胺四乙酸二钠、黄原胶、瓜尔胶）、食用香精香料，经腌渍加工包装而成的酸豆角包。

花生包（油炸类）：以花生仁为主要原料，加入植物油、食用盐、辣椒、麻椒、香辛料中的两种或两种以上调味料，经常压或真空油炸、冷却包装工艺而成的花生包。

辣椒油包：以辣椒片为主要原料，加入植物油、白芝麻、香辛料、食用香精、食品添加剂（谷氨酸钠）中的两种或两种以上调味料，经熬制包装而成的辣椒油包。

蔬菜包：以脱水葱叶为主要原料，加入芝麻（经炒制）混合包装而成的菜包。

根据原料的不同分为牛筋碱水面（原味）、牛筋碱水面（紫薯味）、牛筋碱水面（荞麦味）、牛筋碱水面（南瓜味）、牛筋碱水面（胡萝卜味）、牛筋碱水面（芝麻味）、牛筋碱水面（山药味）、牛筋碱水面（菠菜味）。

2 要求

2.1 原料要求

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 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.5 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.7 鸡蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.8 紫薯粉、南瓜粉、菠菜粉、胡萝卜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.9 绿豆粉、荞麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.11 复合酱包、黑酱包、辣椒油包、半固态调味料包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.12 酸豆角包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.13 山药粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.14 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.15 蔬菜包应符合 Q/HXS 0005S 的规定。
- 2.1.16 花生包应符合 GB/T 22165 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
	牛筋碱水面	调料包	
水分, g/100g	≤ 14	65	GB 5009.3
灰分, %	≤ 1.0	-	GB 5009.4
酸度, mL/10g	≤ 2.0	-	GB 5009.239

食用盐（以氯化钠计），g/100g	≤	2.5	30.0	GB 5009.44
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.25	0.25	GB 5009.227
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤	1.8	5.0（复合酱包、专用酱包、半固态调味料包、辣椒油包）	GB 5009.229
			3.0（花生包）	
铅*（以Pb计），mg/kg	≤	0.4 ^d		GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.3	0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	20（花生包）	GB 5009.22
安赛蜜 ^a ，g/kg	≤	-	0.3	GB/T 5009.140
乙二胺四乙酸二钠 ^a ，g/kg	≤	-	0.25	SN/T 3855
脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计） ^b ，g/kg	≤	-	1.0（酸豆角包）	GB 5009.121
			0.5（专用酱包）	
苯甲酸钠（以苯甲酸计） ^a ，g/kg	≤	-	1.0	GB 5009.28
山梨酸钾（以山梨酸计） ^c ，g/kg	≤	-	1.0	GB 5009.28
亚硝酸盐（以NaNO ₂ 计） ^a ，mg/kg	≤	-	20	GB 5009.33
六六六，mg/kg	≤	-	0.02（蔬菜包）	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤	-	0.02（蔬菜包）	GB/T 5009.19
<p>*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p>a 适用于酸豆角包的检验。</p> <p>b 适用于专用酱包和酸豆角包的检验。</p> <p>c 适用于专用酱包的检验。</p> <p>d 适用于牛筋碱水面和调料包混合后检验。</p> <p>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。</p>				

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				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b ，CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2

大肠菌群 ^b ，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌 ^c ，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 ^c ，CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
<p>a 采样方案按 GB 4789.1 的规定。</p> <p>b 适用于外购料包的混合检验。</p> <p>c 适用于牛筋碱水面和外购料包的混合检验。</p>					

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。型式检验按国家有关规定执行。

附录 A



415845S-2020



河南香曼食品科技有限公司企业标准

Q/HXS 0005S-2020

复配脱水蔬菜料包（实物包）

2020-08-01 发布

2020-08-01 实施

河南香曼食品科技有限公司 发布

Q/HXS 0005S-2020

前 言

本标准文本按GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南香曼食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨冠军、王永兴、朱风营。

H N

Q B

复配脱水蔬菜料包（实物包）

1 范围

本标准规定了复配脱水蔬菜料包（实物包）的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以脱水青梗菜、脱水葱、脱水高丽菜、脱水胡萝卜、脱水菠菜、脱水香菜、脱水蒜苗、脱水洋葱、脱水番茄片、脱水黄花菜、脱水蒜片中一种或多种为主要原料，添加脱水香菇、脱水木耳、脱水海带、脱水裙带菜、脱水紫菜、海苔、脱水虾皮、芝麻、炒黄豆、玉米、炒花生米、青豆、脱水辣椒片、枸杞、豆制品（豆棒、豆皮、腐竹段、豆腐干）中的一种或多种，经混合搅拌、包装加工而成复配脱水蔬菜料包（实物包）。

根据原料不同分为：复配脱水蔬菜包、海鲜味脱水蔬菜包。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 脱水蔬菜类（脱水青梗菜、脱水葱、脱水高丽菜、脱水菠菜、脱水香菜、脱水洋葱、脱水胡萝卜、脱水番茄片）应符合 NY/T 960 的规定。

2.1.2 脱水辣椒片应符合 NY/T 1045 的规定。

2.1.3 脱水蒜苗应符合 NY/T 1045 的规定。

2.1.4 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.5 脱水紫菜、脱水裙带菜、脱水海带、海苔应符合 GB 19643 的规定。

2.1.6 脱水木耳应符合 GB/T 6192 和 GB 7096 的规定。

2.1.7 脱水黄花菜应清洁、卫生、无污染、无腐烂并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.8 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.9 脱水香菇应符合 GB 7096 的规定。

2.1.10 脱水蒜片应符合 NY/T 959 的规定。

2.1.11 脱水虾皮应符合 SC/T 3205 和 GB 10136 的规定。

2.1.12 炒花生米应符合 GB 19300 的规定。

2.1.13 玉米应符合 GB 1353 的规定。

2.1.14 青豆应符合 NY/T 285 的规定。

2.1.15 炒黄豆应符合 GB/T 22165 的规定。

2.1.16 豆制品（豆棒、豆皮、腐竹段、豆腐干）应符合 GB 2712 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

Q/HKS 0005S-2020

项目	要求	检验方法
性状	具有本品特有的性状	从样品中取出 50g, 倒入一洁净烧杯中, 自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质, 嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品其滋味
色泽	具有本品特有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的滋味和气味, 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, %	≤ 8.0	GB 5009.3
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
甲基汞 (以Hg计), mg/kg	≤ 0.5 (适用于添加脱水海带、脱水裙带菜、脱水紫菜、海苔、脱水虾皮的产品检验)	GB 5009.17
六六六, mg/kg	≤ 0.02	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.02	GB/T 5009.19
黄曲霉毒素B ₁ , 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。

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				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, MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3MPN 计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
副溶血性弧菌 ^a , MPN/g	5	1	100	1000	GB 4789.7
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法

注:a 样品的采样及处理按GB 4789.1 执行。

Q/HKS 0005S-2020

b仅适用于添加脱水海带、脱水裙带菜、脱水紫菜、海苔、脱水虾皮的产品检验。

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

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；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

Q/HXS 0005S-2020

编制说明

本标准适用于以脱水青梗菜、脱水葱、脱水高丽菜、脱水胡萝卜、脱水菠菜、脱水香菜、脱水蒜苗、脱水洋葱、脱水番茄片、脱水黄花菜、脱水蒜片中一种或多种为主要原料，添加脱水香菇、脱水木耳、脱水海带、脱水裙带菜、脱水紫菜、海苔、脱水虾皮、芝麻、炒黄豆、玉米、炒花生米、青豆、脱水辣椒片、枸杞、豆制品（豆棒、豆皮、腐竹段、豆腐干）中的一种或多种，经混合搅拌、包装加工而成复配脱水蔬菜料包（实物包）。

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。

本产品作为方便面调味料包使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南香曼食品科技有限公司

编制说明

本标准适用于以牛筋碱水面为主料，搭配外购复合酱包、专用酱包、半固态调味料包、酸豆角包、花生包、辣椒油包、蔬菜包中的两种或几种包装而成的一种非即食方便食品。

牛筋碱水面：以小麦粉为原料，加入食用盐、碳酸钠，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、挤压成型、煮制、拌油（大豆油）冷却、烘干、冷却包装等工艺加工而成的牛筋碱水面。

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、食用盐中的几种熬制包装而成的调味料包（含两种或两种以上调味料）。

专用酱包（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（脱氢乙酸钠、山梨酸钾）中的一种或几种熬制而成的调味料包。

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、小茴香经熬制包装而成一种半固态调味料包。

酸豆角包：以豇豆为主要原料，加入食用盐、植物油、辣椒、白砂糖、香辛料、酵母提取物、食用酒精、食品添加剂（谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、柠檬酸、冰醋酸、辣椒红、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、安赛蜜、乙二胺四乙酸二钠、黄原胶、瓜尔胶）、食用香精香料，经腌渍加工包装而成的酸豆角包。

花生包（油炸类）：以花生仁为主要原料，加入植物油、食用盐、辣椒、麻椒、香辛料中的两种或两种以上调味料，经常压或真空油炸、冷却包装工艺而成的花生包。

辣椒油包：以辣椒片为主要原料，加入植物油、白芝麻、香辛料、食用香精、食品添加剂（谷氨酸钠）中的两种或两种以上调味料，经熬制包装而成的辣椒油包。

蔬菜包：以脱水葱叶为主要原料，加入芝麻（经炒制）混合包装而成的菜包。

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。