



411555S-2022



范县胜莉面叶加工厂企业标准

Q/FSM 0001S-2022

造型面

2022-06-14 发布

2022-06-14 实施

范县胜莉面叶加工厂 发布

前 言

本标准由范县胜莉面叶加工厂提出并起草。

本标准主要起草人：王正宽。

H N

Q B

造型面

1 范围

本标准规定了造型面的分类、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，添加或不添加食用盐、碳酸钠中的一种或两种，添加或不添加绿豆粉、黑豆粉、红豆粉、黄豆粉、荞麦粉、小米粉、玉米粉、香菇粉、番茄粉、芹菜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、莲菜粉、山药粉、紫薯粉、鸡蛋黄粉、鸡全蛋粉、鸡蛋白粉中的一种或几种，辅以生活饮用水，经和面、熟化、压延、成型、干燥、包装加工而成非即食造型面。

按照原辅料配方和形状不同分为：面叶（片）、刀削面片、蝴蝶面。

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 鸡蛋黄粉、鸡全蛋粉、鸡蛋白粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.3 绿豆粉、黑豆粉、红豆粉、黄豆粉、小米粉、紫薯粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.7 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.8 芹菜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、莲菜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.9 山药粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.11 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.12 碳酸钠应符合 GB 1886.1 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	取适量样品，置于白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽，并检查有无外来杂质，嗅其气味。将样品熟制后，以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有原辅料混合后应有的气、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) ^a , % ≤	6.0	GB 5009.44
酸度, mL/10g ≤	4.0	GB 5009.239
铅* (以 Pb 计), mg/kg ≤	0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg ≤	5.0	GB 5009.22
注: 1、*该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。		

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 规定。

2.5 食品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; 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; 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定; 兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、酸度的检验。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为主要原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠中的一种或两种，添加或不添加绿豆粉、黑豆粉、红豆粉、黄豆粉、荞麦粉、小米粉、玉米粉、香菇粉、番茄粉、芹菜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、莲菜粉、山药粉、紫薯粉、鸡蛋黄粉、鸡全蛋粉、鸡蛋白粉中的一种或几种，辅以生活饮用水，经和面、熟化、压延、成型、干燥、包装加工而成非即食造型面。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，制定本标准，作为企业组织生产、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。

H N
范县胜莉面叶加工厂
Q B