



412243S-2022



河南滑申食品有限公司企业标准

Q/HHS 0001S-2022

---

# 面饼（面块）

2022-08-15 发布

2022-08-15 实施

---

河南滑申食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南滑申食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵京强。

H N

Q B

# 面饼（面块）

## 1 范围

本标准规定了面饼（面块）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，辅以玉米粉、荞麦粉、黑麦粉、燕麦粉、青稞粉、藜麦粉、莜麦粉、大米粉、黑米粉、紫米粉、黍米粉、稷米粉、高粱粉、薏米（薏苡仁）粉、黄豆粉、黑豆粉、绿豆粉、红豆粉、豌豆粉、芸豆粉、小米粉、紫薯粉、红薯粉、山药粉、鸡蛋粉、南瓜粉、胡萝卜粉、菠菜粉、番茄粉、芹菜粉、莲菜粉、紫甘蓝粉、荠菜粉、红枣粉、枸杞粉、草莓粉、蓝莓粉、火龙果粉、香菇粉、猴头菇粉、鸡腿菇粉、杏鲍菇粉、金针菇粉、魔芋粉、虾仁粉中的一种或几种，添加或不添加食用盐、碳酸钠、木薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、谷朊粉中的一种或几种，加入生活饮用水，经调粉、熟化、压延、成型、截断、蒸制、干燥、包装加工而成的面饼（面块）。

根据所用原辅料不同，产品分为不同类别。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 玉米粉、荞麦粉、黑麦粉、燕麦粉、青稞粉、藜麦粉、莜麦粉、大米粉、黑米粉、紫米粉、黍米粉、稷米粉、高粱粉、薏米（薏苡仁）粉、黄豆粉、黑豆粉、绿豆粉、红豆粉、豌豆粉、芸豆粉、小米粉、紫薯粉、红薯粉、山药粉、应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 鸡蛋粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.4 南瓜粉、胡萝卜粉、菠菜粉、番茄粉、芹菜粉、莲菜粉、紫甘蓝粉、荠菜粉、红枣粉、枸杞粉、草莓粉、蓝莓粉、火龙果粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.5 香菇粉、猴头菇粉、鸡腿菇粉、杏鲍菇粉、金针菇粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.6 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.7 虾仁粉应符合 GB 10136 的规定。

2.1.8 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.9 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.10 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.11 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.12 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.13 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.14 生活饮用水应符合 GB 5749 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，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，以温开水漱口，品其滋味 |
| 色 泽  | 具有产品应有的色泽           |  |
| 气、滋味 | 具有产品应有的气、滋味，无异味、无异嗅 |  |
| 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                   | ≤ 14.0 | GB 5009.3  |
| *铅 (以 Pb 计), mg/kg           | ≤ 0.15 | GB 5009.12 |
| 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg | ≤ 5.0  | GB 5009.22 |

注：\*铅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 <sup>a</sup> 及限量 |   |                 |                 | 检验方法            |
|----------------|-----------------------|---|-----------------|-----------------|-----------------|
|                | n                     | c | m               | M               |                 |
| 菌落总数, CFU/g    | 5                     | 2 | 10 <sup>4</sup> | 10 <sup>5</sup> | GB 4789.2       |
| 大肠菌群, CFU/g    | 5                     | 2 | 10              | 10 <sup>2</sup> | 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 | 100             | 1000            | GB 4789.10      |

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

### 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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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

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

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，辅以玉米粉、荞麦粉、黑麦粉、燕麦粉、青稞粉、藜麦粉、若麦粉、大米粉、黑米粉、紫米粉、黍米粉、稷米粉、高粱粉、薏米（薏苡仁）粉、黄豆粉、黑豆粉、绿豆粉、红豆粉、豌豆粉、芸豆粉、小米粉、紫薯粉、红薯粉、山药粉、鸡蛋粉、南瓜粉、胡萝卜粉、菠菜粉、番茄粉、芹菜粉、莲菜粉、紫甘蓝粉、芥菜粉、红枣粉、枸杞粉、草莓粉、蓝莓粉、火龙果粉、香菇粉、猴头菇粉、鸡腿菇粉、杏鲍菇粉、金针菇粉、魔芋粉、虾仁粉中的一种或几种，添加或不添加食用盐、碳酸钠、木薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、谷朊粉中的一种或几种，加入生活饮用水，经调粉、熟化、压延、成型、截断、蒸制、干燥、包装加工而成的面饼（面块）。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，参照 GB 17400《食品安全国家标准 方便面》的要求制订本企业标准，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。

河南滑申食品有限公司