



410157S-2023



濮阳市三姑食品有限公司企业标准

Q/PSS 0001S-2023

牛筋面、面皮、面藕

2023-01-28 发布

2023-01-28 实施

濮阳市三姑食品有限公司 发布

前 言

本标准由濮阳市三姑食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：吕绪彬。

H N
Q B

牛筋面、面皮、面藕

1 范围

本标准规定了牛筋面、面皮、面藕的分类、术语定义、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，添加生活饮用水，添加或不添加菠菜粉、紫薯粉、南瓜粉、荷叶粉、山药粉、绿豆粉、胡萝卜粉、高粱粉、玉米粉、玉米淀粉、红薯淀粉、谷朊粉、食用盐、大豆油、蛋黄粉中的一种或几种，经混料、挤压膨化、整形、截断或不截断、晾置（或烘干）、包装而制成的非即食牛筋面、面皮、面藕。

根据所用原辅料及工艺的不同产品分为：牛筋面、面皮、面藕。

2 术语定义

面藕：以小麦粉为主要原料，添加生活饮用水，添加或不添加辅料，经混料、挤压膨化、整形、截断或不截断、晾置（或烘干）、包装而制成的具有莲藕形状的非即食食品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.3紫薯粉、绿豆粉、山药粉、荷叶粉、高粱粉应洁净、干燥、卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.4菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.5谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.6玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.7食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.8大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 规定。

2.1.9红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.10玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。

2.1.11蛋黄粉应符合 GB 2749 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	具有该产品应有的性状	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和性状，检查有无外来杂质。嗅其气味，用温开水漱口，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	

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	≤ 30	GB 5009.3
酸度，°T	≤ 4.0	GB 5009.239
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
*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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
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
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 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。

2.7 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。

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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加生活饮用水，添加或不添加菠菜粉、紫薯粉、南瓜粉、荷叶粉、山药粉、绿豆粉、胡萝卜粉、高粱粉、玉米粉、玉米淀粉、红薯淀粉、谷朊粉、食用盐、大豆油、蛋黄粉中的一种或几种，经混料、挤压膨化、整形、截断或不截断、晾置（或烘干）、包装而制成的非即食牛筋面、面皮、面藕。

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。

濮阳市三姑食品有限公司