



410968S-2023



濮阳县慧康食品有限公司企业标准

Q/PHS 0001S-2023

# 面叶

2023-04-20 发布

2023-04-20 实施

濮阳县慧康食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由濮阳县慧康食品有限公司提出。

本标准起草单位：濮阳县慧康食品有限公司。

本标准主要起草人：张洪省。

本标准自实施之日起代替Q/PHS 0001S-2020。

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原料，添加生活饮用水、食用盐，添加或不添加鸡蛋粉、绿豆粉、玉米粉、荞麦粉、黄豆粉、黑豆粉、黑小麦粉、小米粉、香菇粉、红薯粉、山药粉、枸杞粉、菠菜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、西红柿粉、韭菜粉、莲藕粉中的一种，经配料、和面、压延、成型、切断、干燥、包装加工而成的非即食面叶。

根据所用原料不同分为：原味面叶、绿豆面叶、鸡蛋面叶、玉米面叶、荞麦面叶、黄豆面叶、黑豆面叶、黑小麦面叶、小米面叶、香菇面叶、红薯面叶、山药面叶、枸杞面叶、菠菜面叶、胡萝卜面叶、芹菜面叶、西红柿面叶、韭菜面叶、莲藕面叶。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 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 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.4 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 绿豆粉、黄豆粉、黑豆粉、小米粉、红薯粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.8 山药粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.9 枸杞粉、菠菜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、西红柿粉、韭菜粉、莲藕粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.10 鸡蛋粉应符合 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	菱形，厚度均匀一致	从样品中取出 1 袋，倒入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，在沸水中煮 5 分钟后，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品固有的色泽	
气、滋味	具有产品固有的气、滋味，煮熟后口感不粘，不牙碜，柔软爽口，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
烹调损失率, %	≤ 15.0	GB/T 40636
水分, %	≤ 14.5	GB 5009.3
灰分, %	≤ 3.0	GB 5009.4
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 1.0	GB 5009.44
酸度, mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
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 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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

#### 2.6 其它要求

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、酸度、烹调损失率的检验。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原料，添加生活饮用水、食用盐，添加或不添加鸡蛋粉、绿豆粉、玉米粉、荞麦粉、黄豆粉、黑豆粉、黑小麦粉、小米粉、香菇粉、红薯粉、山药粉、枸杞粉、菠菜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、西红柿粉、韭菜粉、莲藕粉中的一种，经配料、和面、压延、成型、切断、干燥、包装加工而成的非即食面叶。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。

H N

濮阳县慧康食品有限公司

Q B