



411012S-2023



河南万润食品有限公司企业标准

Q/HWS 0001S-2023

面皮、牛筋面、面藕

2023-04-26 发布

2023-04-26 实施

河南万润食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南万润食品有限公司提出。

本标准由河南万润食品有限公司起草。

本标准起草人：吕亚鹏。

H N
Q B

面皮、牛筋面、面藕

1 范围

本标准规定了面皮、牛筋面、面藕的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、黑麦粉、全麦粉中的一种或几种为主要原料，添加生活饮用水，添加或不添加荞麦粉、黑荞麦粉、苦荞粉、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、干燥或不干燥、晾干或不晾干、包装而制成的非即食面皮、牛筋面、面藕。

根据所用原辅料及工艺的不同产品分为：面皮、牛筋面、面藕。

2 术语和定义

面藕：以小麦粉、黑麦粉、全麦粉中的一种或几种为主要原料，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、干燥或不干燥、晾干或不晾干、包装而制成的面藕。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

3.1.3 黑麦粉、荞麦粉、苦荞粉、黑荞麦粉、紫薯粉、绿豆粉、山药粉、荷叶粉、高粱粉应洁净、干燥、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

3.1.4 全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。

3.1.5 菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉应符合 NY/T 1884 的规定。

3.1.6 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

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

3.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

3.1.9 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 规定。

3.1.10 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

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

3.1.12 蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。

3.2 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
色泽	具有该产品应有的色泽	从样品中取出 50g，置于洁净瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽，闻其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质。
性状	具有该产品应有的性状	
滋、气味	具有该产品固有的滋气味，无霉味及其他异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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) ≤	30.0	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计)/(g/100g) ≤	8	GB 5009.44
酸度/(°T) ≤	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：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

3.4 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	100	1000	GB 4789.10

注1：^a样品的采样及处理按GB 4789.1 执行；
注2：n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为微生物指标可接受水平的限量值；M为微生物指标的最高安全限量值。

3.5 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。

3.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.7 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。

4 检验

出厂检验项目为：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。

H N

Q B

编制说明

面皮、牛筋面、面藕是以小麦粉、黑麦粉、全麦粉中的一种或几种为主要原料，添加生活饮用水，添加或不添加荞麦粉、黑荞麦粉、苦荞粉、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、干燥或不干燥、晾干或不晾干、包装而制成的非即食面皮、牛筋面、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。

河南万润食品有限公司