



411035S-2023

许昌市建安区肖乐食品加工坊企业标准

Q/XJXS 0001S-2023

# 面皮、牛筋面、面藕

2023-04-29 发布

2023-04-29 实施

许昌市建安区肖乐食品加工坊 发布

## 前 言

本标准由许昌市建安区肖乐食品加工坊提出并起草。

本标准起草人：李付生。

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、面藕的术语和定义、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、干燥或不干燥、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、包装而制成的具有莲藕形状的非即食食品。

## 3 要求

### 3.1 原辅料

- 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 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 菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 3.1.5 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 3.1.6 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 3.1.8 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 规定。
- 3.1.9 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 3.1.10 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.11 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                             |
|-----|-----------|----------------------------------|
| 性 状 | 具有本品应有的性状 | 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 |
| 色 泽 | 具有本品应有的色泽 |                                  |

|      |                  |                      |
|------|------------------|----------------------|
| 气、滋味 | 具有本品应有的气味与滋味，无异味 | 杂质。嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味。 |
| 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   | 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。 |      |             |

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 <sup>a</sup> 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 |
| <sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 |                       |   |     |      |            |

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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

3.6 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。

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、干燥或不干燥、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，特制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

许昌市建安区肖乐食品加工坊

H N  
Q B