



410726S-2023



汝州市石家鲜面条店企业标准

Q/RSX 0001S-2023

面叶

2023-04-05 发布

2023-04-05 实施

汝州市石家鲜面条店 发布

前 言

本标准由汝州市石家鲜面条店提出。

本标准起草单位：汝州市石家鲜面条店。

本标准主要起草人：石亚鹏。

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、检验规则等要求。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水、食用盐，添加或不添加鸡蛋（清洗、打蛋）、绿豆（过筛、磨粉）的一种或两种，经配料、和面、压延、成型、切断、干燥、整形、包装而成的非即食面叶。

按原料不同分为以下几种：面叶、鸡蛋面叶、绿豆面叶、鸡蛋绿豆面叶。

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 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 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	菱形，外形整齐，形态均匀，有韧性	取适量样品，置于白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽，并检查有无外来杂质，嗅其气味。将样品煮熟后，以温开水漱口，品其滋味
色 泽	均匀一致，有光泽	
气 味	面叶应有气味，无酸味、霉味及其他异味	
滋 味	面叶应有滋味，煮熟后口感不粘，不牙碜，劲道爽口	
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	GB 5009.3
酸度, mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239

食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤	5.0	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.15	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
注：*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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、酸度。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

面叶是以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水、食用盐，添加或不添加鸡蛋（清洗、打蛋）、绿豆（过筛、磨粉）的一种或两种，经配料、和面、压延、成型、切断、干燥、整形、包装而成的非即食面叶。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，参照 GB/T 40636《挂面》要求制订本企业标准，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。

汝州市石家鲜面条店

H N

Q B