



410728S-2023



漯河市合心缘食品有限公司企业标准

Q/LHS 0001S-2023

牛筋面

2023-04-05 发布

2023-04-05 实施

漯河市合心缘食品有限公司 发布

前 言

本标准由漯河市合心缘食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王晓慧。

H N

Q B

牛筋面

1 范围

本标准规定了牛筋面的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以牛筋面，搭配外购料包（调味油包、醋包、调味酱包、调味粉包、骨汤包、脱水菜包、芝麻酱包中的几种），经组合包装而成。

牛筋面是以小麦粉为主要原料，加水拌和成较硬的面团，经醒发、挤压熟化成型、截断或不截断、烘干、包装工艺加工而成的牛筋面。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 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 调味粉包、调味酱包、脱水菜包、调味油包、骨汤包应符合 SB/T 11194 和 GB 31644 的规定。

2.1.4 芝麻酱包应符合 LS/T 3220 的规定。

2.1.5 醋包应符合 GB 2719 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
色泽	具有本品应有的色泽	取100g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽及性状，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
性状	具有本品应有的条状或块状	
气、滋味	具有本品特有的气、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	≤ 15.0 (仅限牛筋面)	GB 5009.3
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 5.0 (仅限酱包、调味油包、芝麻酱包)	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25 (仅限酱包、调味油包、芝	GB 5009.227

		麻酱包)		
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 ₁ , μg/kg	≤	5.0		GB 5009.22
注: 带*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	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
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: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行; 微生物限量适用于牛筋面和调味包的混合检验。					

2.5 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: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。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，加水拌和成较硬的面团，经醒发、挤压熟化成型、截断或不截断、烘干、加入外购（调味油包、醋包、调味酱包、调味粉包、骨汤包、脱水菜包、芝麻酱包中的几种）包装工艺加工而成的牛筋面。

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，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。

漯河市合心缘食品有限公司

H N

Q B