



411320S-2023



襄城县成朋食品加工场企业标准

Q/XCS 0001S-2023

牛筋面、面藕、面皮

2023-05-21 发布

2023-05-21 实施

襄城县成朋食品加工场 发布

前 言

本标准由襄城县成朋食品加工场提出。

本标准由襄城县成朋食品加工场和郑州工程技术学院食品安全研究中心共同起草。

本标准起草人：方亚歌、张百胜。

本标准自发布之日起替代 Q/XCS 0001S-2023(410311S-2023)。

H N

Q B

牛筋面、面藕、面皮

1 范围

本标准规定了牛筋面、面藕、面皮的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、生活饮用水为主要原料，添加或不添加食用盐、黑小麦粉、绿豆粉、苦荞麦粉、荞麦粉、菠菜粉、胡萝卜粉、紫薯粉、山药粉中的一种，经和面、挤压成型、截断或不截断、自然晾晒或烘干、截断或不截断、包装工艺加工而成的牛筋面、面藕、面皮。

根据工艺不同：原味牛筋面、黑小麦牛筋面、绿豆牛筋面、苦荞麦牛筋面、菠菜牛筋面、胡萝卜牛筋面、紫薯牛筋面、荞麦牛筋面、山药牛筋面、原味面藕、黑小麦面藕、绿豆面藕、苦荞麦面藕、菠菜面藕、胡萝卜面藕、紫薯面藕、荞麦面藕、山药面藕、原味面皮、黑小麦面皮、绿豆面皮、苦荞麦面皮、菠菜面皮、胡萝卜面皮、紫薯面皮、荞麦面皮、山药面皮。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 小麦粉、黑小麦粉、苦荞麦粉、荞麦粉应符合 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/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 绿豆粉应无霉变、无杂质、无异物，应符合 GB 2761、GB 2762 的规定。

2.1.5 菠菜粉、胡萝卜粉、紫薯粉、山药粉应符合 NY/T 1884 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，
性状	具有本品应有的性状	
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	品尝其滋味

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	≤ 14.0	GB 5009.3

食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤	10.0	GB 5009.44
酸度, °T	≤	4.0	GB 5009.239
自然断条率, g/100g	≤	10.0 (仅适用于牛筋面)	GB/T 23587
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 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、自然断条率(仅适用于牛筋面)。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、生活饮用水为主要原料，添加或不添加食用盐、黑小麦粉、绿豆粉、苦荞麦粉、荞麦粉、菠菜粉、胡萝卜粉、紫薯粉、山药粉中的一种，经和面、挤压成型、截断或不截断、自然晾晒或烘干、截断或不截断、包装工艺加工而成的牛筋面、面藕、面皮。

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。

H N

襄城县成朋食品加工厂

Q B