



411365S-2023



郑州孔河天地食品有限公司企业标准

Q/ZKTS 0004S-2023

牛筋面

2023-05-22 发布

2023-05-22 实施

郑州孔河天地食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州孔河天地食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王炎磊、齐国建、黄宁。

本标准自发布实施日起替代：Q/ZKTS 0004S-2017。

H N
Q B

牛筋面

1 范围

本标准规定了牛筋面的分类、要求，检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、水为主要原料，添加或不添加食用盐、谷朊粉、小麦淀粉、玉米淀粉、蔬菜粉（菠菜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、紫甘蓝粉、番茄粉中的一种或几种）、紫菜（粉碎）、火龙果（清洗、消毒、去皮、磨浆）、杂粮粉（黑米粉、玉米粉、紫薯粉、红豆粉、黑豆粉、荞麦粉中的一种或几种）、葛根粉、藕粉、可可粉、螺旋藻粉（极大螺旋藻粉、钝顶螺旋藻粉）、大豆油、食品用香精（咸味香精）、食品用天然香味复合物【芦荟提取物、甘草提取物（粉）、柚苷（柚皮甙）提取物、黑胡椒提取物、香荚兰豆浸膏（提取物）】的两种或几种辅料，经和面、醒面、定型（挤压）、切制、老化、脱水（或不脱水）、复水（或不复水）、拌（或不拌）大豆油、包装或不包装工艺加工而成的一种非即食牛筋面（食用前需经加热熟化）。

根据工艺不同，将牛筋面分为：干牛筋面和湿牛筋面。

根据原辅料不同分类，将牛筋面分为：原味牛筋面、果蔬牛筋面、杂粮牛筋面、可可粉生牛筋面、葛根粉牛筋面、藕粉牛筋面、螺旋藻粉牛筋面。

2 技术要求

2.1 原料

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 紫菜应符合 GB/T 23597 的规定
- 2.1.5 螺旋藻粉应符合 GB/T 16919 的规定。
- 2.1.6 菠菜粉、紫甘蓝粉和芹菜粉应符合 NY/T 1884 和 NY/T 960 的规定
- 2.1.7 胡萝卜粉应符合 NY/T 1884 和 NY/T 959 的规定。
- 2.1.8 番茄粉应符合 NY/T 957 和 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.9 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

- 2.1.10 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.11 荞麦粉应符合 NY/T 894 和 GB/T 35028 的规定。
- 2.1.12 黑米粉、黑豆粉、红豆粉、紫薯粉应符合 LS/T3302 的规定。
- 2.1.13 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.14 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.15 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.16 食品用香精应符合 GB 26687 和 GB 30616 的规定。
- 2.1.17 食品用天然香味复合物应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.18 火龙果应符合 NT/T 3601 的规定。
- 2.1.19 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.20 玉米淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.21 食用盐应符合 GB 2721 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	外形完整，具有产品应有的性状	从样品中取出约 200g，置于洁净白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状，嗅其气味，用温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质。
色 泽	色泽均匀，具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的气、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
	干牛筋面	湿牛筋面	
水分, g/100g ≤	25	70	GB 5009. 3
酸度, mL/10g ≤	2.0		GB 5009. 239
铅*(以Pb计),mg/kg ≤	0.15		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

*铅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 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；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。

2.7 检验

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

编制说明

本标准适用于以小麦粉、水为主要原料，添加或不添加食用盐、谷朊粉、小麦淀粉、玉米淀粉、蔬菜粉（菠菜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、紫甘蓝粉、番茄粉中的一种或几种）、紫菜（粉碎）、火龙果（清洗、消毒、去皮、磨浆）、杂粮粉（黑米粉、玉米粉、紫薯粉、红豆粉、黑豆粉、荞麦粉中的一种或几种）、葛根粉、藕粉、可可粉、螺旋藻粉（极大螺旋藻粉、钝顶螺旋藻粉）、大豆油、食品用香精（咸味香精）、食品用天然香味复合物【芦荟提取物、甘草提取物（粉）、柚苷（柚皮甙）提取物、黑胡椒提取物、香荚兰豆浸膏（提取物）】的两种或几种辅料，经和面、醒面、定型（挤压）、切制、老化、脱水（或不脱水）、复水（或不复水）、拌（或不拌）大豆油、包装或不包装工艺加工而成的一种非即食牛筋面（食用前需经加热熟化）。

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，标准制订本企业标准，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。

郑州孔河天地食品有限公司