



411424S-2023

内黄县二安镇张鹏淀粉坊企业标准

Q/NZP 0001S-2023

牛筋面、面皮、面藕

2023-05-23 发布

2023-05-23 实施

内黄县二安镇张鹏淀粉坊 发布

前 言

本标准由内黄县二安镇张鹏淀粉坊提出。

本标准由濮阳县市场监督管理局和内黄县二安镇任六豆制品坊共同起草。

本标准主要起草人：刘楠楠、张宇飞。

H N
Q B

牛筋面、面皮、面藕

1 范围

本标准规定了牛筋面、面皮、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、黑麦粉、全麦粉、荞麦粉、黑荞麦粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加杂粮粉（红米、黑米、小米、藜麦、燕麦、高粱、青稞、玉米、大豆、绿豆、红豆、芸豆、豌豆、鹰嘴豆、豇豆、薏米、紫薯、红薯中的一种或几种）、食用淀粉（食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、红薯淀粉中的一种或几种）、谷朊粉、魔芋粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉（西红柿粉）、芹菜粉、紫甘蓝粉、南瓜粉、火龙果粉、山药粉、食用盐、芝麻、鸡蛋（经打蛋）或鸡蛋粉中的一种或几种，添加生活饮用水，经配料、混合、和面、挤压、截断、成型、烘干（或晾置）、包装加工而成的非即食牛筋面、面皮、面藕。

根据工艺及所用原辅料不同，产品分类为：牛筋面、面皮、面藕。

2 术语和定义

面藕：以小麦粉、黑麦粉、全麦粉、荞麦粉、黑荞麦粉中的一种或几种为主要原料，添加生活饮用水，添加或不添加辅料，经配料、混合、和面、挤压、截断、成型、烘干（或晾置）、包装加工而成的具有莲藕形状的非即食面制品。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1小麦粉、黑麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.2全麦粉、荞麦粉、黑荞麦粉、杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.3食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 3.1.4谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 3.1.5魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 3.1.6菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉（西红柿粉）、芹菜粉、紫甘蓝粉、南瓜粉、火龙果粉、山药粉应清洁、干燥、卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 3.1.7食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 3.1.8芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.9鸡蛋、鸡蛋粉应符合 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	具有产品应有的性状	取适量样品置于一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅
色 泽	具有产品应有的色泽	

气、滋味	具有产品应有的滋味与气味，无异味	其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
杂质	无肉眼可见外来异物	

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 ≤	20.0	GB 5009.3
铅*(以Pb计)，mg/kg ≤	0.18	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。		

3.4 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。

3.5 食品生产加工过程的卫生要求

食品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、净含量及允许短缺量。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、黑麦粉、全麦粉、荞麦粉、黑荞麦粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加杂粮粉（红米、黑米、小米、藜麦、燕麦、高粱、青稞、玉米、大豆、绿豆、红豆、芸豆、豌豆、鹰嘴豆、豇豆、薏米、紫薯、红薯中的一种或几种）、食用淀粉（食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、红薯淀粉中的一种或几种）、谷朊粉、魔芋粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉（西红柿粉）、芹菜粉、紫甘蓝粉、南瓜粉、火龙果粉、山药粉、食用盐、芝麻、鸡蛋（经打蛋）或鸡蛋粉中的一种或几种，添加生活饮用水，经配料、混合、和面、挤压、截断、成型、烘干（或晾晒）、包装加工而成的非即食牛筋面、面皮、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，制订本企业标准，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。

内黄县二安镇张鹏淀粉坊