



411117S-2023

河南金襄郁食品科技有限公司企业标准

Q/HJS 0002S-2023

牛筋面、面皮、面藕

2023-05-05 发布

2023-05-05 实施

河南金襄郁食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南金襄郁食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：李红宾。

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、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、精炼牛油中的一种或几种，经和面、挤压成型、截断或不截断，自然晾干或烘干、截断或不截断、包装工艺加工而成的非即食牛筋面、面皮、面藕。

根据工艺和原料不同，分为：牛筋面（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）、干面皮（原味干面皮、黑小麦干面皮、绿豆干面皮、苦荞麦干面皮、菠菜干面皮、胡萝卜干面皮、紫薯干面皮、荞麦干面皮）、面藕（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）。

2 术语和定义

面藕

以小麦粉或高筋小麦粉、水为原料，添加或不添加其他辅料，经和面、挤压熟化、成型、干燥等工艺加工而成的中空藕状的食品。

3 要求

3.1 原料要求

3.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

3.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

3.1.4 绿豆粉、黑小麦粉应无霉变、无杂质、无异物，并应符合 GB 2761、GB 2762 的规定。

3.1.5 菠菜粉、胡萝卜粉、紫薯粉应符合 NY/T 1884 的规定。

3.1.6 精炼牛油应符合 GB 10146 的规定。

3.1.7 苦荞麦粉、荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 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	具有本品应有的性状	从 100g 左右的被测样品置于一洁净的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、滋味，无异味	

杂质	无正常视力可见外来异物	味,然后以温开水漱口,品其滋味。
----	-------------	------------------

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	≤ 14.0	GB 5009.3
食用盐(以氯化钠计), %	≤ 9.0(添加食用盐检测)	GB 5009.44
酸度, °T	≤ 4.0	GB 5009.239
自然断条率, %	≤ 10.0	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
*铅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 生产加工过程的卫生要求

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

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

编制说明

牛筋面、面皮、面藕是以小麦粉、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、精炼牛油中的一种或几种，经和面、挤压成型、截断或不截断，自然晾干或烘干、截断或不截断、包装工艺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，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。

河南金襄郁食品科技有限公司

H N
Q B