



411142S-2023



武德镇鸿年面皮加工厂企业标准

Q/WHM 0001S-2023

干面皮、牛筋面

2023-05-07 发布

2023-05-07 实施

武德镇鸿年面皮加工厂 发布

前 言

本标准由武德镇鸿年面皮加工厂提出。

本标准由温县质量技术监督检验测试中心、武德镇鸿年面皮加工厂共同起草。

本标准起草人：胡大强、崔利红。

本标准自实施之日起代替 Q/WHM 0001S-2018。

H N

Q B

干面皮、牛筋面

1 范围

本标准规定了干面皮、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为主要原料，添加生活饮用水、食用盐，添加或不添加小米粉、黄米粉、铁棍山药粉、荞麦粉、藕粉、食用橡籽淀粉、新鲜荷叶（清洗、打浆）、新鲜菠菜（清洗、打浆）、铁棍山药（清洗、去皮、打浆）、紫薯（清洗、去皮、打浆）、红菜头（清洗、去皮、打浆）、大豆油中的一种或几种，经和面、膨化成型、晾干、包装而成的非即食干面皮、牛筋面。

根据所用原辅料及工艺的不同产品分为：干面皮、牛筋面。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 规定。

2.1.5 食用橡籽淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.6 小米粉、黄米粉、铁棍山药粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.7 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。

2.1.8 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。

2.1.9 新鲜荷叶、新鲜菠菜、红菜头应新鲜、无腐烂、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.10 铁棍山药、紫薯应符合 NY/T 1049 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	具有该产品应有的色泽	从样品中取出 50g，置于洁净瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽，闻其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质。
性状	具有该产品应有的性状	
滋、气味	具有该产品固有的滋气味，无霉味及其他异味	
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)	≤ 12.0	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计)/(g/100g)	≤ 8	GB 5009.44
酸度/(°T)	≤ 4.0	GB 5009.239
*铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.18	GB 5009.12

注：*铅指标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 2 的规定。

表 2 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
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。

n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物限量的可接受水平的限量值；M 为微生物限量的最高安全限量值。

2.5 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。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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

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

编制说明

干面皮、牛筋面是以小麦粉为主要原料，添加生活饮用水、食用盐，添加或不添加小米粉、黄米粉、铁棍山药粉、荞麦粉、藕粉、食用橡籽淀粉、新鲜荷叶（清洗、打浆）、新鲜菠菜（清洗、打浆）、铁棍山药（清洗、去皮、打浆）、紫薯（清洗、去皮、打浆）、红菜头（清洗、去皮、打浆）、大豆油中的一种或几种，经和面、膨化成型、晾干、包装而成的非即食干面皮、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，制定本企业标准，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。

武德镇鸿年面皮加工厂