



411178S-2023



漯河市豪俊隆食品有限公司企业标准

Q/LHJL 0001S-2023

面皮、牛筋面、面藕

2023-05-09 发布

2023-05-09 实施

漯河市豪俊隆食品有限公司 发布

前 言

本标准由漯河市豪俊隆食品有限公司提出。

本标准由漯河市豪俊隆食品有限公司起草。

本标准起草人：方文龙。

H N
Q B

面皮、牛筋面、面藕

1 范围

本标准规定了面皮、牛筋面、面藕的分类、术语定义、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、高筋小麦粉、黑麦粉、全麦粉中的一种或几种为主要原料，添加生活饮用水，添加或不添加荞麦粉、黑荞麦粉、苦荞粉、菠菜粉、紫薯粉、南瓜粉、荷叶粉、山药粉、绿豆粉、胡萝卜粉、高粱粉、玉米粉、玉米淀粉、红薯淀粉、谷朊粉、食用盐、大豆油、蛋黄粉中的一种或几种，经和面、挤压熟化成型、整形、截断或不截断、干燥或晾干、包装而制成的非即食面皮、牛筋面、面藕。

根据所用原辅料及工艺的不同产品分为：面皮、牛筋面、面藕。

2 术语定义

面藕：以小麦粉、高筋小麦粉、黑麦粉、全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，经和面、挤压熟化成型、整形、截断或不截断、干燥或晾干、包装而制成的具有莲藕形状的产品。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

3.1.3 黑麦粉、荞麦粉、苦荞粉、黑荞麦粉、紫薯粉、绿豆粉、山药粉、荷叶粉、高粱粉应洁净、干燥、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

3.1.4 全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。

3.1.5 菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉应符合 NY/T 1884 的规定。

3.1.6 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

3.1.7 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

3.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

3.1.9 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 规定。

3.1.10 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

3.1.11 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。

3.1.12 蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。

3.1.13 高筋小麦粉应符合 GB/T 8607 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	具有该产品应有的性状	取适量样品置于白色瓷盘中，在

色泽	具有该产品应有的色泽	自然光下观察色泽和性状, 检查有无外来杂质。嗅其气味, 用温开水漱口, 品其滋味
气味、滋味	具有该产品应有的气味、滋味, 无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

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
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g (仅限添加食用盐的产品)	≤ 15	GB 5009. 44
酸度, °T	≤ 4.0	GB 5009. 239
*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 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 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	10 ²	10 ³	GB 4789. 10
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。					

3.5 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。

3.6 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

3.7 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、水分。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、高筋小麦粉、黑麦粉、全麦粉中的一种或几种为主要原料，添加生活饮用水，添加或不添加荞麦粉、黑荞麦粉、苦荞粉、菠菜粉、紫薯粉、南瓜粉、荷叶粉、山药粉、绿豆粉、胡萝卜粉、高粱粉、玉米粉、玉米淀粉、红薯淀粉、谷朊粉、食用盐、大豆油、蛋黄粉中的一种或几种，经和面、挤压熟化成型、整形、截断或不截断、干燥或晾干、包装而制成的非即食面皮、牛筋面、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。

漯河市豪俊隆食品有限公司