



411522S-2023



襄城县庄稼人食品加工场企业标准

Q/XZS 0001S-2023

牛筋面、面皮、面藕

2023-06-02 发布

2023-06-02 实施

襄城县庄稼人食品加工场 发布

前 言

本标准由襄城县庄稼人食品加工场提出并起草。

本标准起草人：方胜伟。

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为主要原料，添加生活饮用水，添加或不添加食用盐、大豆油、黑小麦粉、绿豆粉、苦荞麦粉、荞麦粉、玉米粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、紫薯粉、山药粉中的一种或几种，经和面、挤压成型、截断或不截断、自然晾干、截断、包装而制成的非即食牛筋面、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、荞麦牛筋面、玉米牛筋面、菠菜牛筋面、胡萝卜牛筋面、南瓜牛筋面、紫薯牛筋面、山药牛筋面）；

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、荞麦干面皮、玉米干面皮、菠菜干面皮、胡萝卜干面皮、南瓜干面皮、紫薯干面皮、山药干面皮）；

面藕（原味面藕、黑小麦面藕、绿豆面藕、苦荞麦面藕、荞麦面藕、玉米面藕、菠菜面藕、胡萝卜面藕、南瓜面藕、紫薯面藕、山药面藕）。

2 术语定义

面藕：以小麦粉、水为原料，添加或不添加其他辅料，经和面、挤压成型、截断或不截断、自然晾干、截断、包装而制成非即食的中空藕状的食品。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 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 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 3.1.5 绿豆粉应无霉变、无杂质、无异物，并应符合 GB 2761、GB 2762 的规定。
- 3.1.6 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.7 菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、紫薯粉、山药粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 3.1.8 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	具有该产品应有的性状	取适量样品置于白色瓷盘中，在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
色泽	具有该产品应有的色泽	
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	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	≤ 15.0	GB 5009. 3
食用盐 (以 NaCl 计, g/100g (仅限添加食用盐的产品))	≤ 3.0	GB 5009. 44
酸度, °T	≤ 4.0	GB 5009. 239
*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
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 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。

3.6 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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加生活饮用水，添加或不添加食用盐、大豆油、黑小麦粉、绿豆粉、苦荞麦粉、荞麦粉、玉米粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、紫薯粉、山药粉中的一种或几种，经和面、挤压成型、截断或不截断、自然晾干、截断、包装而制成的非即食牛筋面、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。

襄城县庄稼人食品加工场

H N

Q B