



411562S-2023

河南麦浪食品有限公司企业标准

Q/HMS 0003S-2023

---

# 干制面制品（牛筋面、面皮、 面藕）

2023-06-05 发布

2023-06-05 实施

---

河南麦浪食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南麦浪食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：来东阳。

本标准自发布实施日起替代 Q/HMS 0003S-2021(备案号：412375S-2021)。

H N

Q B

# 干制面制品（牛筋面、面皮、面藕）

## 1 范围

本标准规定了干制面制品（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、黑全麦粉、高筋小麦粉中的一种或几种、水为主要原料，添加或不添加食用盐、荞麦粉、菠菜粉、胡萝卜粉、紫薯粉、南瓜粉、铁棍山药粉、西红柿（番茄）粉、绿豆粉中的一种或几种，经和面、挤压熟化成型、截断或不截断，自然晾晒或烘干、截断或不截断、包装工艺加工而成的干制面制品（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、荞麦味牛筋面、菠菜味牛筋面、胡萝卜味牛筋面、紫薯味牛筋面、南瓜味牛筋面、铁棍山药味牛筋面、西红柿（番茄）味牛筋面、绿豆味牛筋面】、干面皮【原味干面皮、荞麦味干面皮、菠菜味干面皮、胡萝卜味干面皮、紫薯味干面皮、南瓜味干面皮、铁棍山药味干面皮、西红柿（番茄）味干面皮、绿豆味干面皮】、面藕【原味面藕、荞麦味面藕、菠菜味面藕、胡萝卜味面藕、紫薯味面藕、南瓜味面藕、铁棍山药味面藕、西红柿（番茄）味面藕、绿豆味面藕】。

## 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 高筋小麦粉应符合 GB/T 8607 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 3.1.5 荞麦粉应应洁净、干燥、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 3.1.6 菠菜粉、胡萝卜粉、紫薯粉、南瓜粉、西红柿（番茄）粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 3.1.7 黑全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.8 铁棍山药粉、绿豆粉应符合 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	从样品中取出适量,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,嗅其气味,然后以温开水漱口,品其滋味。
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味、滋味,无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

### 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
		牛筋面	干面皮	面藕	
水分, g/100g	≤	15.0			GB 5009.3
酸度, °T	≤	4.0			GB 5009.239
自然断条率, %	≤	8.0	-	-	GB/T 40636
熟断条率, %	≤	8.0	-	-	GB/T 40636
烹调损失率, %	≤	10.0	-	-	GB/T 40636
食用盐(以氯化钠计), %	≤	5			GB 5009.44
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0			GB 5009.22
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5			GB 5009.11
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.18			GB 5009.12

\*铅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	采样方法 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
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
霉菌, CFU/g	≤	150			GB 4789.15

注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;  
注 2: 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 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。

### 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。

### 3.7 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

牛筋面出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、自然断条率、熟断条率、烹调损失率、水分、酸度、菌落总数、大肠菌群。干面皮和面藕出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分、酸度、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以小麦粉、黑全麦粉、高筋小麦粉中的一种或几种、水为主要原料，添加或不添加食用盐、荞麦粉、菠菜粉、胡萝卜粉、紫薯粉、南瓜粉、铁棍山药粉、西红柿（番茄）粉、绿豆粉中的一种或几种，经和面、挤压熟化成型、截断或不截断，自然晾晒或烘干、截断或不截断、包装工艺加工而成的干制面制品（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。

河南麦浪食品有限公司

H N

Q B