



412523S-2023



商丘言锦食品有限公司企业标准

Q/SYJ 0002S-2023

面藕、牛筋面

2023-08-12 发布

2023-08-12 实施

商丘言锦食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘言锦食品有限公司提出。

本标准由夏邑县市场监督管理局、商丘言锦食品有限公司共同起草。

本标准主要起草人：司卫东、轩国宁、段世旭。

H N

Q B

面藕、牛筋面

1 范围

本标准规定了面藕、牛筋面的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以面藕、牛筋面中的一种，搭配或不搭配外购调味包（辣椒油包、粉包、芝麻酱包、调味醋包中的一种或多种），经过组合包装成的面藕、牛筋面。

面藕：以小麦粉为主要原料，添加生活饮用水，添加或不添加食用玉米淀粉、食用土豆淀粉、荞麦粉、菠菜粉、紫薯粉、南瓜粉、胡萝卜粉、山药粉、葛根粉、食用盐、大豆油中的一种或几种，经和面、挤压膨化、成型、干燥、包装而制成的面藕。

牛筋面：以小麦粉为主要原料，添加生活饮用水，添加或不添加食用玉米淀粉、食用土豆淀粉、荞麦粉、菠菜粉、紫薯粉、南瓜粉、胡萝卜粉、山药粉、葛根粉、食用盐、大豆油中的一种或几种，经和面、挤压膨化、成型、干燥、包装而制成的牛筋面。

根据原料不同可分为以下几类：

面藕、荞麦面藕、荞麦面藕、菠菜面藕、紫薯面藕、南瓜面藕、胡萝卜面藕、山药面藕、葛根面藕。

牛筋面、荞麦牛筋面、荞麦牛筋面、菠菜牛筋面、紫薯牛筋面、南瓜牛筋面、胡萝卜牛筋面、山药牛筋面、葛根牛筋面。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 食用土豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.7 菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.8 紫薯粉应洁净、干燥、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.9 山药粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.11 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 辣椒油包、粉包、芝麻酱包、调味醋包应符合 GB 31644 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
	面藕、牛筋面	调味包	
性状	具有产品应有的性状	具有各料包应有的性状	面藕、牛筋面：从样品中取出 1 袋，倒入一洁净的白瓷盘中，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 调味包：分别将适量调味包样品置于洁净的白瓷盘中，观察其色泽、性状及有无杂质，闻其气味，温开水漱口后，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	具有各料包应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味， 无异味	具有各料包应有的气、滋味， 无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质		

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	≤ 7.0	GB 5009.3
筛下物, %	≤ 5.0	GB/T 22699
铅* (以 Pb 计), mg/kg	0.4 (仅适用于搭配料包的产品)	GB 5009.12
	0.18 (仅适用于未搭配料包的产品)	
食用盐 (以氯化钠计), g/100g	≤ 8.0	GB 5009.44
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	5.0 (仅适用于辣椒油包)	GB 5009.229
	3.0 (仅适用于添加大豆油、芝麻酱包的产品)	
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25 (仅适于添加大豆油的产品、辣椒油包、芝麻酱包)	GB 5009.227

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 铅、总砷、黄曲霉毒素 B₁ 指标未搭配料包的产品适用于面藕、牛筋面的检验，搭配料包的产品适用于面藕、牛筋面与各料包混合后检验。

2.4 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	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2

大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10^2	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	10^2	10^3	GB 4789.10

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

微生物限量适用于未搭配料包的产品适用于面藕、牛筋面的检验, 搭配料包的产品适用于面藕、牛筋面与各料包混合后检验。

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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食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

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分 (仅于面藕、牛筋面)、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以面藕、牛筋面中的一种，搭配或不搭配外购调味包（辣椒油包、粉包、芝麻酱包、调味醋包中的一种或多种），经过组合包装成的面藕、牛筋面。

面藕：以小麦粉为主要原料，添加生活饮用水，添加或不添加食用玉米淀粉、食用土豆淀粉、荞麦粉、菠菜粉、紫薯粉、南瓜粉、胡萝卜粉、山药粉、葛根粉、食用盐、大豆油中的一种或几种，经和面、挤压膨化、成型、干燥、包装而制成的面藕。

牛筋面：以小麦粉为主要原料，添加生活饮用水，添加或不添加食用玉米淀粉、食用土豆淀粉、荞麦粉、菠菜粉、紫薯粉、南瓜粉、胡萝卜粉、山药粉、葛根粉、食用盐、大豆油中的一种或几种，经和面、挤压膨化、成型、干燥、包装而制成的牛筋面。

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》有关规定，参照 GB 17401《食品安全国家标准 膨化食品》制订本企业标准，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。

商丘言锦食品有限公司