

Q/HFBX 0001S-2024



## 河南富贝香食品有限公司企业标准

Q/HFBX 0001S-2024

# 牛筋面、面皮、面藕

2024-10-21 发布

2024-10-21 实施

河南富贝香食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南富贝香食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人:张佳佳。

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、黑麦粉、荞麦粉、黑荞麦粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加五谷杂粮粉（小米、燕麦、玉米、大豆、绿豆、红豆、芸豆、红薯中的一种或几种）、食用淀粉（食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、红薯淀粉中的一种或几种）、谷朊粉、魔芋粉、南瓜粉、山药粉、食用盐中的一种或几种，添加生活饮用水，经配料、混合、和面、挤压成型、烘干（或晾置）、分切、包装加工而成的非即食牛筋面、面皮、面藕。

根据工艺及所用原辅料不同，产品分类为：牛筋面、面皮、面藕。

## 2 术语和定义

下列术语和定义仅适用于本标准：

面藕：以小麦粉、黑麦粉、荞麦粉、黑荞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，经配料、混合、和面、挤压成型、烘干（或晾置）、分切、包装加工而成的具有莲藕形状的非即食面制品。

## 3 要求

### 3.1 原辅料要求

3.1.1 小麦粉、黑麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

3.1.2 荞麦粉、黑荞麦粉、杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。

3.1.3 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

3.1.4 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

3.1.5 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

3.1.6 南瓜粉、山药粉应清洁、干燥、卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

3.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

### 3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表1 感官指标

项目	要求	检验方法
色 泽	具有产品应有的色泽	取适量样品，置于洁净白色的瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质，嗅其气味。将样品熟制后，以温开水漱口，品其滋味
滋 滋味与气味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
性 状	具产品应有性状	
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, %	≤ 20.0	GB 5009. 3
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009. 22
*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 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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量。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、黑麦粉、荞麦粉、黑荞麦粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加五谷杂粮粉（小米、燕麦、玉米、大豆、绿豆、红豆、芸豆、红薯中的一种或几种）、食用淀粉（食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、红薯淀粉中的一种或几种）、谷朊粉、魔芋粉、南瓜粉、山药粉、食用盐中的一种或几种，添加生活饮用水，经配料、混合、和面、挤压成型、烘干（或晾置）、分切、包装加工而成的非即食牛筋面、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，制订本企业标准，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。

河南富贝香食品有限公司