



412963S-2024



濮阳县慧康食品有限公司企业标准

Q/PHS 0001S-2024

面叶

2024-11-27 发布

2024-11-27 实施

濮阳县慧康食品有限公司 发布

前 言

本标准由濮阳县慧康食品有限公司提出。

本标准起草单位：濮阳县慧康食品有限公司。

本标准主要起草人：张洪省。

本标准自实施之日起代替 Q/PHS 0001S-2023。

H N

Q B

面叶

1 范围

本标准规定了面叶的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、小麦全麦粉、黑小麦粉、黑小麦全麦粉中的一种或多种为主要原料，添加生活饮用水，添加或不添加食用盐、食用碱（碳酸钠）、栀子黄中的一种或几种，添加或不添加玉米粉、荞麦粉、绿豆粉、黄豆粉、黑豆粉、黑小麦粉、小米粉、香菇粉、红薯粉、山药粉、枸杞粉、鸡蛋粉、菠菜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、西红柿粉（番茄粉）、韭菜粉、莲藕粉、沙棘粉、阿胶粉、黑米粉、黑芝麻粉、菊花粉（贡菊、杭菊、滁菊、亳菊中的一种或多种）、乌梅粉、决明子粉、淡竹叶粉、青稞粉、燕麦粉、鹰嘴豆粉、藜麦粉、莲子粉、白扁豆粉、茯苓粉、薏苡仁粉（薏米粉）、益智仁粉、核桃粉、苦荞粉、葛根粉、人参（5年及5年以下人工种植）粉、赤小豆粉、荷叶粉、桔梗粉、杏仁粉、陈皮粉（橘皮粉）、莱菔子粉、山楂粉、麦芽粉、砂仁粉、肉桂粉、生姜粉、大枣粉、猴头菇粉、佛手粉、鸡内金粉、紫苏籽粉、紫苏粉、覆盆子粉、桑叶粉、桑椹粉、蒲公英粉、荷叶粉、鱼腥草粉、金银花粉、酸枣仁粉、栀子粉、黄精粉、百合粉、南瓜粉、天麻粉、杜仲叶粉、咖啡粉、紫薯粉、海藻粉、极大螺旋藻粉、钝顶螺旋藻粉、红豆粉、白芸豆粉、斑马豆粉、鸭蛋黄粉、魔芋粉、黄豆豆浆、糯米粉、小麦胚芽粉、腰果粉、芋头粉、板栗粉、高粱粉、五色糙米粉、火龙果粉、草莓粉、铁皮石斛粉、甜菜粉、香菜粉、上海青蔬菜粉、洋葱粉、蓝莓粉、香蕉粉、土豆粉、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、丝瓜粉中的一种或多种，经配料、和面、压延、成型、切断、干燥、包装而成的非即食面叶。

根据所用原料不同分为：原味面叶、玉米面叶、荞麦面叶、绿豆面叶、黄豆面叶、黑豆面叶、黑小麦面叶、小米面叶、香菇面叶、红薯面叶、山药面叶、枸杞面叶、鸡蛋面叶、菠菜面叶、胡萝卜面叶、芹菜面叶、西红柿（番茄）面叶、韭菜面叶、莲藕面叶、沙棘面叶、阿胶面叶、黑米面叶、黑芝麻面叶、菊花面叶、乌梅面叶、决明子面叶、淡竹叶面叶、青稞面叶、燕麦面叶、鹰嘴豆面叶、藜麦面叶、莲子面叶、白扁豆面叶、茯苓面叶、薏苡仁（薏米）面叶、益智仁面叶、核桃面叶、苦荞面叶、葛根面叶、人参面叶、赤小豆面叶、荷叶面叶、桔梗面叶、杏仁面叶、陈皮（橘皮）面叶、莱菔子面叶、山楂面叶、麦芽面叶、砂仁面叶、肉桂面叶、生姜面叶、大枣面叶、猴头菇面叶、佛手面叶、鸡内金面叶、紫苏籽面叶、紫苏面叶、覆盆子面叶、桑叶面叶、桑椹面叶、蒲公英面叶、荷叶面叶、鱼腥草面叶、金银花面叶、酸枣仁面叶、栀子面叶、黄精面叶、百合面叶、南瓜面叶、天麻面叶、杜仲面叶、咖啡面叶、紫薯面叶、海藻面叶、极大螺旋藻面叶、钝顶螺旋藻面叶、红豆面叶、白芸豆面叶、斑马豆面叶、鸭蛋黄面叶、魔芋面叶、黄豆面叶、糯米面叶、小麦胚芽面叶、腰果面叶、芋头面叶、板栗面叶、高粱面叶、五色糙米面叶、火龙果面叶、草莓面叶、铁皮石斛面叶、甜菜面叶、香菜面叶、上海青蔬菜面叶、洋葱面叶、蓝莓面叶、香蕉面叶、土豆面叶、玫瑰花（重瓣红玫瑰）面叶、丝瓜面叶。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉、黑小麦粉应符合 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 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

- 2.1.4 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 黄豆粉、黑豆粉、绿豆粉、红薯粉、小米粉、黑米粉、青稞粉、燕麦粉、鹰嘴豆粉、藜麦粉、苦荞粉、紫薯粉、红豆粉、糯米粉、小麦胚芽粉、高粱粉、五色糙米粉、芋头粉、白芸豆粉、斑马豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 香菇粉、猴头菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.8 山药粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.9 枸杞粉、菠菜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、西红柿粉（番茄粉）、韭菜粉、莲藕粉、南瓜粉、火龙果粉、草莓粉、甜菜粉、香菜粉、上海青蔬菜粉、洋葱粉、蓝莓粉、香蕉粉、土豆粉、丝瓜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.10 鸡蛋粉、鸭蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.11 沙棘粉、阿胶粉、黑芝麻粉、菊花粉（贡菊、杭菊、滁菊、亳菊）、乌梅粉、决明子粉、淡竹叶粉、莲子粉、白扁豆粉、茯苓粉、薏苡仁粉（薏米粉）、益智仁粉、核桃粉、葛根粉、赤小豆粉、荷叶粉、桔梗粉、杏仁粉、陈皮粉（橘皮粉）、莱菔子粉、山楂粉、砂仁粉、肉桂粉、生姜粉、大枣粉、佛手粉、鸡内金粉、紫苏籽粉、紫苏粉、覆盆子粉、桑叶粉、桑椹粉、蒲公英粉、荷叶粉、鱼腥草粉、金银花粉、酸枣仁粉、栀子粉、黄精粉、百合粉应符合《中华人民共和国药典》2020 年第一部的规定。
- 2.1.12 麦芽粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.13 人参（5 年及 5 年以下人工种植）应符合卫生部公告 2012 年第 17 号的规定。
- 2.1.14 小麦全麦粉、黑小麦全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.15 天麻粉、杜仲叶粉、铁皮石斛粉应符合国家卫生健康委员会公告 2023 年第 9 号《关于党参等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》的规定。
- 2.1.16 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫生部公告 2010 年第 3 号《关于批 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》的规定。
- 2.1.17 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.18 咖啡粉应符合 NY/T 289 的规定。
- 2.1.19 腰果粉、板栗粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.20 黄豆豆浆应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.21 海藻粉、极大螺旋藻粉、钝顶螺旋藻粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.22 食用碱（碳酸钠）应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.23 栀子黄应符合 GB 7912 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
性 状	菱形，厚度均匀一致	从样品中取出 1 袋，倒入一洁净

色 泽	具有本品特有的色泽	白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，在沸水中煮 5 分钟后，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
气、滋味	具有产品原料特有的气、滋味，煮熟后口感不粘，不牙碜，柔软爽口，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

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
烹调损失率，%	≤ 15.0	GB/T 40636
水分，%	≤ 14.5	GB 5009.3
灰分，%	≤ 3.0	GB 5009.4
食用盐 ^a （以 NaCl 计），g/100g	≤ 3.0	GB 5009.44
酸度，mL/10g	≤ 4	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
栀子黄 ^b ，g/kg	≤ 0.3	GB 5009.149
注 1：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
注 2：a 仅适用于添加食用盐的产品的检测。		
注 3：b 仅适用于添加该食品添加剂的产品的检测。		

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；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；食药物质和新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、酸度、烹调损失率的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦粉、小麦全麦粉、黑小麦粉、黑小麦全麦粉中的一种或多种为主要原料，添加生活饮用水，添加或不添加食用盐、食用碱（碳酸钠）、栀子黄中的一种或几种，添加或不添加玉米粉、荞麦粉、绿豆粉、黄豆粉、黑豆粉、黑小麦粉、小米粉、香菇粉、红薯粉、山药粉、枸杞粉、鸡蛋粉、菠菜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、西红柿粉（番茄粉）、韭菜粉、莲藕粉、沙棘粉、阿胶粉、黑米粉、黑芝麻粉、菊花粉（贡菊、杭菊、滁菊、亳菊中的一种或多种）、乌梅粉、决明子粉、淡竹叶粉、青稞粉、燕麦粉、鹰嘴豆粉、藜麦粉、莲子粉、白扁豆粉、茯苓粉、薏苡仁粉（薏米粉）、益智仁粉、核桃粉、苦荞粉、葛根粉、人参（5年及5年以下人工种植）粉、赤小豆粉、荷叶粉、桔梗粉、杏仁粉、陈皮粉（橘皮粉）、莱菔子粉、山楂粉、麦芽粉、砂仁粉、肉桂粉、生姜粉、大枣粉、猴头菇粉、佛手粉、鸡内金粉、紫苏籽粉、紫苏粉、覆盆子粉、桑叶粉、桑椹粉、蒲公英粉、荷叶粉、鱼腥草粉、金银花粉、酸枣仁粉、栀子粉、黄精粉、百合粉、南瓜粉、天麻粉、杜仲叶粉、咖啡粉、紫薯粉、海藻粉、极大螺旋藻粉、钝顶螺旋藻粉、红豆粉、白芸豆粉、斑马豆粉、鸭蛋黄粉、魔芋粉、黄豆豆浆、糯米粉、小麦胚芽粉、腰果粉、芋头粉、板栗粉、高粱粉、五色糙米粉、火龙果粉、草莓粉、铁皮石斛粉、甜菜粉、香菜粉、上海青蔬菜粉、洋葱粉、蓝莓粉、香蕉粉、土豆粉、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、丝瓜粉中的一种或多种，经配料、和面、压延、成型、切断、干燥、包装而成的非即食面叶。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。

濮阳县慧康食品有限公司