



412915S-2024

河南阳鸽粉业有限公司企业标准

Q/HYF 0003S-2024

# 面皮、牛筋面、面藕

2024-11-27 发布

2024-11-27 实施

河南阳鸽粉业有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南阳鸽粉业有限公司提出并起草。

本标准起草人：张向阳。

H N

Q B

# 面皮、牛筋面、面藕

## 1 范围

本标准规定了面皮、牛筋面、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）、食用植物油（大豆油、玉米油、花生油、葵花籽油、菜籽油、食用植物调和油中的一种或几种）、谷朊粉、魔芋粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉（西红柿粉）、芹菜粉、紫甘蓝粉、南瓜粉、火龙果粉、山药粉、芝麻、食用盐中的一种或几种，添加生活饮用水，经调粉、搅拌、挤压成型、老化、分离、晾晒、包装而成的非即食面皮、牛筋面、面藕。

根据工艺及所用原辅料不同，产品分类为：面皮、荞麦面皮、牛筋面、面藕。

## 2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

**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，加入或不加入辅料、添加生活饮用水，经调粉、搅拌、挤压成型、老化、分离、晾晒、包装加工而成的具有莲藕形状的非即食食品。

## 3 要求

### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.2 小麦粉、黑麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.3 荞麦粉、黑荞麦粉、五谷杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.4 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 3.1.5 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.6 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 3.1.7 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 3.1.8 菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉（西红柿粉）、芹菜粉、紫甘蓝粉、南瓜粉、火龙果粉、山药粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 3.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 3.1.10 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 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	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与滋味，无异味	
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, g/100g	≤ 30	GB 5009.3
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.19	GB 5009.12

\*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

### 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。

### 3.6 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的检验。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）、食用植物油（大豆油、玉米油、花生油、葵花籽油、菜籽油、食用植物调和油中的一种或几种）、谷朊粉、魔芋粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉（西红柿粉）、芹菜粉、紫甘蓝粉、南瓜粉、火龙果粉、山药粉、芝麻、食用盐中的一种或几种，添加生活饮用水，经调粉、搅拌、挤压成型、老化、分离、晾晒、包装而成的非即食面皮、牛筋面、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，特制订本企业标准，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。

河南阳鸽粉业有限公司