



413146S-2024



河南富贝香食品有限公司企业标准

Q/HFBX 0003S-2024

方便面皮、牛筋面

2024-12-17 发布

2024-12-17 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

方便面皮、牛筋面

1 范围

本标准规定了方便面皮、牛筋面的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以面皮包、牛筋面包中的一种，搭配或不搭配外购调味料包（外购辣椒油包、外购芝麻酱包、外购调味汁包、脱水蔬菜包、调味醋包中的任意几种）组合而成。

面皮包、牛筋面包是以小麦粉、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。

根据产品不同分为：方便面皮、方便牛筋面。

2 要求

2.1 原辅料要求

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

2.1.2 荞麦粉、黑荞麦粉、杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.4 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.5 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.6 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。

2.1.7 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.9 辣椒油包、芝麻酱包、调味汁包、调味醋包、脱水蔬菜包应符合 SB/T 11194 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	具有产品应有的性状	取适量样品，置于洁净白色瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽和杂质，闻其气味，并检查无外来杂质。
色泽	具有产品应有的色泽	
气味	具有产品应有的气、滋味，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
水分, g/100g	≤ 30	GB 5009.3
食用盐(以NaCl计) ^a , g/100g	≤ 8	GB 5009.44
酸度 ^b , °T	≤ 4.0	GB 5009.239
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 5.0 (适用于辣椒油包)	GB 5009.229
	≤ 3.0 (适用于芝麻酱包)	
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25 (适用于辣椒油包、芝麻酱包)	GB 5009.227
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.4 (搭配料包的产品)	GB 5009.12
	≤ 0.18 (未搭配料包的产品)	
黄曲霉毒素 B ₁ ^c , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
注: 1、*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; 2、a 仅适用于添加食用盐的面皮包、牛筋面包、干凉皮包检验。 3、b 仅适用于面皮包、牛筋面包、干凉皮包的检验。 4、c 铅、黄曲霉毒素 B1指标搭配料包的产品适用于面皮包、牛筋面包和料包混合检验, 未搭配料包的产品仅检测面皮包、牛筋面包。		

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 4789.4
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
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: 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 搭配料包的产品适用于面皮包、牛筋面包和料包混合检验, 未搭配料包的产品仅检测面皮包、牛筋面包					

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 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。

2.7 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，外购料包中的食品添加剂使用应符合GB 2760的规定。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以面皮包、牛筋面包中的一种，搭配或不搭配外购调味料包（外购辣椒油包、外购芝麻酱包、外购调味汁包、脱水蔬菜包、调味醋包中的任意几种）组合而成。

面皮包、牛筋面包是以小麦粉、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（或晾晒）、分切、包装加工而成。

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，参照有关标准要求制订本企业标准，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。

河南富贝香食品有限公司

QB