



413192S-2024



伊川县风强农产品经营部（个体工商户）企业标准

Q/YFQ 0001S-2024

面皮、牛筋面、面藕、面线

2024-12-19 发布

2024-12-19 实施

伊川县风强农产品经营部（个体工商户） 发布

前 言

本标准由伊川县风强农产品经营部（个体工商户）提出并起草。

本标准起草人：安浩菲。

H N

Q B

面皮、牛筋面、面藕、面线

1 范围

本标准规定了面皮、牛筋面、面藕、面线的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、黑麦粉、全麦粉中的一种或几种为原料，辅以荞麦粉、燕麦粉、青稞粉、藜麦粉、苡麦粉、玉米粉、小米粉、高粱粉、黑豆粉、黄豆粉、红豆粉、绿豆粉、紫薯粉、红薯粉、山药粉、鸡蛋粉、西红柿（番茄）粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、芹菜粉、莲菜粉、紫甘蓝粉、荠菜粉、红枣粉、枸杞粉、草莓粉、蓝莓粉、火龙果粉、青椒粉、大豆油中的一种或几种，添加或不添加食用盐、碳酸钠中的一种或几种，加入生活饮用水，经和面、挤压成型、截断或不截断、自然晾晒或烘干、截断或不截断、包装工艺加工而成的非即食面皮、牛筋面、面藕、面线。

根据所用原辅料及工艺的不同产品分为：面皮、牛筋面、面藕、面线。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

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

2.1.3 全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 荞麦粉、燕麦粉、青稞粉、藜麦粉、苡麦粉、玉米粉、小米粉、高粱粉、黄豆粉、红豆粉、黑豆粉、绿豆粉、紫薯粉、红薯粉、山药粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.5 鸡蛋粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.6 西红柿（番茄）粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、芹菜粉、紫甘蓝粉、莲菜粉、荠菜粉、红枣粉、枸杞粉、草莓粉、蓝莓粉、火龙果粉、青椒粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.7 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.9 碳酸钠应符合 GB 1886.1 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，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，煮熟后，以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
滋、气味	正常，无酸味、霉味及其它异味	
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	≤ 20	GB 5009.3
酸度, °T	≤ 4.0	GB 5009.239
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

注: *该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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	
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

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

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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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; 真菌毒素限量应符合 GB 2761 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。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、全麦粉中的一种或几种为原料，辅以荞麦粉、燕麦粉、青稞粉、藜麦粉、苡麦粉、玉米粉、小米粉、高粱粉、黑豆粉、黄豆粉、红豆粉、绿豆粉、紫薯粉、红薯粉、山药粉、鸡蛋粉、西红柿（番茄）粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、芹菜粉、莲菜粉、紫甘蓝粉、荠菜粉、红枣粉、枸杞粉、草莓粉、蓝莓粉、火龙果粉、青椒粉、大豆油中的一种或几种，添加或不添加食用盐、碳酸钠中的一种或几种，加入生活饮用水，经和面、挤压成型、截断或不截断、自然晾晒或烘干、截断或不截断、包装工艺加工而成的非即食面皮、牛筋面、面藕、面线。

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。

伊川县风强农产品经营部（个体工商户）