



410333S-2024



河南莽香厨食品科技有限公司企业标准

Q/HQS 0001S-2024

面叶

2024-01-30 发布

2024-01-30 实施

河南莽香厨食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南莽香厨食品科技有限公司提出并起草。
本标准起草人：李丛丛。

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、全麦粉为主要原料，添加或不添加谷朊粉、荞麦粉、绿豆粉、南瓜粉、胡萝卜汁（经清洗、榨汁）、菠菜汁（经清洗、榨汁）、山药汁（经清洗、榨汁）、芹菜粉、番茄粉、玉米粉、香菇粉、紫薯粉、鸡蛋粉、木薯淀粉、食用盐、碳酸钠、栀子黄中的几种为辅料，经和面、压延、切片（截断）、烘干、包装而成的非即食各类面叶。

产品按原料不同分为以下几类：原味面叶、鸡蛋面叶、菠菜面叶、荞麦面叶、紫薯面叶、山药面叶、胡萝卜面叶、绿豆面叶、南瓜面叶、芹菜面叶、番茄面叶、玉米面叶、香菇面叶。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 小麦粉、全麦粉应符合 GB/T 1355 的规定
- 2.1.2 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.3 鸡蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.4 绿豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 番茄粉应符合 NY/T957 的规定。
- 2.1.8 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.9 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.10 紫薯粉、南瓜粉、胡萝卜粉、菠菜粉、芹菜粉、山药粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.11 荞麦粉符合 GB/T 35028 的规定。
- 2.1.12 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.13 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	呈菱形片状、波纹片状或正方形片状	从样品中随机取出适量样品，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，在沸水中煮 5 分钟后品其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品应有的气味和滋味、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	≤	14.5	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤	6.0	GB 5009.44
酸度，°T	≤	4.0	GB 5009.239
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
栀子黄 ^a ，g/kg	≤	0.3	GB 5009.149
注：1、*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
a 仅适用于使用该添加剂的产品。			

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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

食品添加剂限量应符合 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。

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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉、全麦粉为主要原料，添加或不添加谷朊粉、荞麦粉、绿豆粉、南瓜粉、胡萝卜汁（经清洗、榨汁）、菠菜汁（经清洗、榨汁）、山药汁（经清洗、榨汁）、芹菜粉、番茄粉、玉米粉、香菇粉、紫薯粉、鸡蛋粉、木薯淀粉、食用盐、碳酸钠、栀子黄中的几种为辅料，经和面、压延、切片（截断）、烘干、包装而成的非即食各类面叶。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。

河南荠香厨食品科技有限公司

H N
Q B