



410352S-2024



郑州市惠济区余阳豆制品加工小作坊企业标准

Q/ZYY 0002S-2024

# 干面皮、牛筋面、面藕

2024-01-31 发布

2024-01-31 实施

郑州市惠济区余阳豆制品加工小作坊 发布

## 前 言

本标准由郑州市惠济区余阳豆制品加工小作坊提出并起草。

本标准起草人：余恒建。

H N

Q B

# 干面皮、牛筋面、面藕

## 1 范围

本标准规定了干面皮、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为主要原料，添加生活饮用水，经和面、膨化成型、截断或不截断、自然晾晒或烘干、包装而成的非即食干面皮、牛筋面、面藕。

按照工艺的不同分为：干面皮、牛筋面、面藕。

## 2 术语和定义

面藕：以小麦粉、生活饮用水为主要原料，经和面、膨化成型、截断、自然晾晒、包装而制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 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

3.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 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	取适量试样置于白瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽、杂质，闻其气味，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和滋味，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, %	≤ 14.0	GB 5009.3
酸度, mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
自然断条率, g/100g	≤ 10.0 (仅适用于牛筋面)	GB/T 23587

注：\*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

### 3.4 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 <sup>a</sup> 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

a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

### 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 规定。

### 3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 3.7 其他要求

应符合 GB 2761、GB 2762、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、水分、酸度。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为主要原料，添加生活饮用水，经和面、膨化成型、截断或不截断、自然晾晒或烘干、包装而成的非即食干面皮、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，制定本企业标准，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。

郑州市惠济区余阳豆制品加工小作坊

H N

Q B