



410664S-2024



许昌庄稼人食品有限责任公司企业标准

Q/XZS 0002S-2024

# 牛筋面

2024-02-29 发布

2024-02-29 实施

许昌庄稼人食品有限责任公司 发布

## 前 言

本标准由许昌庄稼人食品有限责任公司提出。  
本标准起草单位：许昌庄稼人食品有限责任公司。  
本标准主要起草人：沙付勋。

H N

Q B

# 牛筋面

## 1 范围

本标准规定了牛筋面的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以小麦粉、生活饮用水为主要原料，添加或不添加食用盐、食用淀粉（玉米淀粉、红薯淀粉、绿豆淀粉中的一种或几种）、果蔬粉（菠菜粉、芹菜粉、胡萝卜粉、山药干粉、火龙果粉中的一种或几种）、燕麦粉、荞麦粉、苦荞麦粉、藜麦粉、大麦粉、黑麦粉、莜麦粉、青稞粉、糯米粉、大米粉、红米粉、紫米粉、糙米粉、黑米粉、玉米粉、高粱粉、小米粉、黍米(大黄米)粉、稷米(糜子)粉、绿豆粉、黄豆粉、黑豆粉、豌豆粉、红豆粉、红小豆粉、蚕豆粉、芸豆粉、鹰嘴豆粉、红薯干粉、紫薯干粉、薏苡仁粉、山药干粉中的一种或几种，经和面、挤压成型、截断或不截断、自然晾晒（或不晾晒）或烘干（或不烘干）、截断或不截断、包装工艺加工而成的非即食牛筋面。

根据原料、工艺不同分为：干制品：原味牛筋面、杂粮牛筋面、豆类牛筋面、果蔬牛筋面。

湿制品：原味牛筋面、杂粮牛筋面、豆类牛筋面、果蔬牛筋面。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 果蔬粉（菠菜粉、芹菜粉、胡萝卜粉、山药干粉、火龙果粉）应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.5 燕麦粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.6 荞麦粉、苦荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。

2.1.7 藜麦粉、糯米粉、大米粉、红米粉、紫米粉、糙米粉、黑米粉、高粱粉、小米粉、黍米(大黄米)粉、稷米(糜子)粉、绿豆粉、黄豆粉、黑豆粉、豌豆粉、红豆粉、红小豆粉、蚕豆粉、芸豆粉、鹰嘴豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.8 大麦粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.9 黑麦粉应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

2.1.10 莜麦粉应符合 GB/T 13360 和 GB 2715 的规定。

2.1.11 青稞粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.12 红薯干粉、紫薯干粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.13 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。

2.1.14 薏苡仁粉应 GB 2715 的规定。

2.1.15 食用淀粉应符合 GB 31637 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 100g 左右的被测样品，置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽及性状，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽、均匀一致	
气味、滋味	具有产品应有气味，无酸味、霉味及其他异味	
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 (干制品) 65 (湿制品)	GB 5009.3
食用盐 (以 Cl <sup>-</sup> 计), g/100g (仅适用于添加食用盐的产品)	≤ 10.0	GB 5009.44
*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

注: \*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定,

### 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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 2.6 其它要求

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。

## 3 检验

出厂检验项目包括: 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

牛筋面是以小麦粉、生活饮用水为主要原料，添加或不添加食用盐、食用淀粉（玉米淀粉、红薯淀粉、绿豆淀粉中的一种或几种）、果蔬粉（菠菜粉、芹菜粉、胡萝卜粉、山药干粉、火龙果粉中的一种或几种）、燕麦粉、荞麦粉、苦荞麦粉、藜麦粉、大麦粉、黑麦粉、莜麦粉、青稞粉、糯米粉、大米粉、红米粉、紫米粉、糙米粉、黑米粉、玉米粉、高粱粉、小米粉、黍米(大黄米)粉、稷米(糜子)粉、绿豆粉、黄豆粉、黑豆粉、豌豆粉、红豆粉、红小豆粉、蚕豆粉、芸豆粉、鹰嘴豆粉、红薯干粉、紫薯干粉、薏苡仁粉、山药干粉中的一种或几种，经和面、挤压成型、截断或不截断、自然晾晒（或不晾晒）或烘干（或不烘干）、截断或不截断、包装工艺加工而成的非即食牛筋面。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。

许昌庄稼人食品有限责任公司