



410957S-2024



范县颜村铺王子益健面条企业标准

Q/FYW 0001S-2024

# 面叶、刀削面

2024-04-22 发布

2024-04-22 实施

范县颜村铺王子益健面条 发布

## 前 言

本标准由范县颜村铺王子益健面条提出并起草。

本标准主要起草人：胡太芹。

本标准自发布之日起替代 Q/FYW 0001S-2019（备案号：411624S-2019）。

H N  
Q B

# 面叶、刀削面

## 1 范围

本标准规定了面叶、刀削面的分类、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，添加或不添加其他原料{（黑小麦、荞麦、绿豆、高粱、红豆、大豆、黑豆、黑米、小麦胚芽、葛根、小米、苦荞、青稞、藜麦、核桃仁、薏苡仁、黑芝麻、桑叶、玉米中的一种或几种，经预处理、磨粉）、水果蔬菜【番茄、芹菜、胡萝卜、韭菜、莲藕、紫薯、红薯、香菇、猴头菇、黑木耳、山药、怀山药、马蹄（荸荠）、海苔、紫菜、甜菜根、火龙果、黄桃、南瓜、枸杞、红枣、菠菜、西兰花、山楂中的一种或几种，经预处理，打浆】，或直接加入其他原料粉（鸡蛋黄粉、鸡全蛋粉、鸡蛋白粉、黑小麦粉、荞麦粉、绿豆粉、高粱粉、红豆粉、小米粉、苦荞粉、青稞粉、藜麦粉、大豆粉、黑豆粉、黑米粉、小麦胚芽粉、葛根粉、核桃粉、薏苡仁粉、黑芝麻粉、玉米粉、香菇粉、猴头菇粉、番茄粉、芹菜粉、胡萝卜粉、韭菜粉、莲藕粉、甜菜粉、火龙果粉、黄桃粉、南瓜粉、枸杞粉、红枣粉、紫薯粉、红薯粉、菠菜粉、西兰花粉、山药粉、怀山药粉、马蹄（荸荠）粉、山楂粉、三文鱼粉、鳕鱼粉、虾仁粉、猪肝粉、牛肉粉）、食用盐中的一种或几种}，经配料、加水和面、醒面、压延、切片、定型、干燥、包装加工而成的非即食面叶、刀削面。

按照原辅料配方和形状不同分为：普通面叶、普通刀削面、花色面叶、花色刀削面。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 小麦粉、黑小麦粉应符合 GB 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 荞麦粉、绿豆粉、高粱粉、红豆粉、小米粉、苦荞粉、大豆粉、黑豆粉、薏苡仁粉、黑米粉应符合干燥、无杂质、无腐败、无霉变，且符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.3 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。

2.1.4 香菇、猴头菇、香菇粉、猴头菇粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.5 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。

2.1.6 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.7 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.8 鸡蛋黄粉、鸡全蛋粉、鸡蛋白粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.9 核桃粉、黑芝麻粉应符合 GB 19300 的规定。

2.1.10 芹菜粉、胡萝卜粉、韭菜粉、莲藕粉、甜菜粉、火龙果粉、黄桃粉、南瓜粉、枸杞粉、红枣粉、紫薯粉、红薯粉、菠菜粉、西兰花粉、山药粉、怀山药粉、马蹄（荸荠）粉、山楂粉应符合 NY/T 1884 和 GB/T 29602 的规定。

2.1.11 三文鱼粉、鳕鱼粉、虾仁粉应符合 GB 10136 的规定。

2.1.12 牛肉粉、猪肝粉应符合 GB 2726 的规定。

2.1.13 小麦胚芽、小麦胚芽粉应符合 LS/T 3210 的规定。

- 2.1.14 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.15 葛根、桑叶、山药、薏苡仁应符合《中华人民共和国药典》2015 版第一部的规定。
- 2.1.16 紫菜应符合 GB/T 23597 的规定。
- 2.1.17 海苔应符合 GB/T 23596 的规定。
- 2.1.18 黑小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.19 大豆、黑豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.20 荞麦、苦荞应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.21 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.22 高粱应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.23 红豆应符合 GB/T 10461 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.24 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.25 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.26 核桃仁应符合 SB/T 10556 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.27 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.28 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.29 黑木耳应符合 GB/T 6192 的规定。
- 2.1.30 番茄、芹菜、胡萝卜、韭菜、莲藕、甜菜根、马蹄（荸荠）、火龙果、黄桃、南瓜、紫薯、红薯、菠菜、西兰花、山楂应符合新鲜、无腐烂、无污染的要求且符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.31 藜麦粉应符合 LS/T 3245 的规定。
- 2.1.32 怀山药应符合 GB/T 20351 的规定。
- 2.1.33 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.34 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.35 青稞粉应符合 GB/T 11760 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，置于白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽，并检查有无外来杂质，嗅其气味。将样品熟制后，以温开水漱口，品其滋味 |
| 色 泽  | 具有产品应有的色泽           |                                                                 |
| 气、滋味 | 具有原辅料混合后应有的气、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，%                                                                                    | ≤ 14.5      | GB 5009.3   |
| 酸度，mL/10g                                                                               | ≤ 4.0       | GB 5009.239 |
| 食用盐（以 NaCl 计） <sup>a</sup> ，%                                                           | ≤ 2.0       | GB 5009.44  |
| 自然断条率，%                                                                                 | ≤ 10.0（刀削面） | GB/T 40636  |
| 熟断条率，%                                                                                  | ≤ 10.0（刀削面） | GB/T 40636  |
| 烹调损失率，%                                                                                 | ≤ 15.0（刀削面） | GB/T 40636  |
| 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  |
| 展青霉素 <sup>b</sup> ，μg/kg                                                                | ≤ 20        | GB 5009.185 |
| 注：1、*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；<br>2、a 仅适用于添加食用盐的产品检测；<br>3、b 展青霉素指标仅适用于原料中加入山楂及其制品的产品。 |             |             |

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 规定。

2.5 食品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

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；兽药残留限量应符合 GB 31650 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、自然断条率（仅限刀削面）、熟断条率（仅限刀削面）、烹调损失率（仅限刀削面）。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，添加或不添加其他原料{（黑小麦、荞麦、绿豆、高粱、红豆、大豆、黑豆、黑米、小麦胚芽、葛根、小米、苦荞、青稞、藜麦、核桃仁、薏苡仁、黑芝麻、桑叶、玉米中的一种或几种，经预处理、磨粉）、水果蔬菜【番茄、芹菜、胡萝卜、韭菜、莲藕、紫薯、红薯、香菇、猴头菇、黑木耳、山药、怀山药、马蹄（荸荠）、海苔、紫菜、甜菜根、火龙果、黄桃、南瓜、枸杞、红枣、菠菜、西兰花、山楂中的一种或几种，经预处理，打浆】，或直接加入其他原料粉（鸡蛋黄粉、鸡全蛋粉、鸡蛋白粉、黑小麦粉、荞麦粉、绿豆粉、高粱粉、红豆粉、小米粉、苦荞粉、青稞粉、藜麦粉、大豆粉、黑豆粉、黑米粉、小麦胚芽粉、葛根粉、核桃粉、薏苡仁粉、黑芝麻粉、玉米粉、香菇粉、猴头菇粉、番茄粉、芹菜粉、胡萝卜粉、韭菜粉、莲藕粉、甜菜粉、火龙果粉、黄桃粉、南瓜粉、枸杞粉、红枣粉、紫薯粉、红薯粉、菠菜粉、西兰花粉、山药粉、怀山药粉、马蹄（荸荠）粉、山楂粉、三文鱼粉、鳕鱼粉、虾仁粉、猪肝粉、牛肉粉）、食用盐中的一种或几种}，经配料、加水和面、醒面、压延、切片、定型、干燥、包装加工而成的非即食面叶、刀削面。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，制定本标准，作为企业组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

范县颜村铺王子益健面条

QB