



411489S-2024



商丘正味食品有限公司企业标准

Q/HCS 0006S-2024

面叶

2024-06-17 发布

2024-06-17 实施

商丘正味食品有限公司 发布

前 言

本标准河南诚实人实业集团有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：张登立。

本标准自发布实施日起替代 Q/HCS 0006S-2022（备案号：412270S-2022）。

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为主要原料，添加黑小麦粉、全麦粉、荞麦粉、苦荞粉、燕麦粉、玉米粉、绿豆（磨粉）、大豆（磨粉）、高粱（磨粉）、小米（磨粉）中的一种或多种，再添加以下一种或多种辅料【食用盐、碳酸钠、鸡蛋粉、黑米（磨粉）、藜麦粉、黑豆（磨粉）、薏米（磨粉）、小麦膳食纤维粉、小麦麸皮粉、小麦胚粉、桑叶（烘干粉碎）、青稞粉、莜麦粉、芡实粉、茯苓粉、莲子粉、紫甘蓝粉、韭菜粉、芝麻叶粉、芦笋粉、荠菜粉、槐花粉、红枣粉、枸杞粉、胡萝卜粉、西红柿粉、菠菜粉、西兰花粉、芹菜（挑选、打浆）、香菇粉、山药粉、紫薯粉、南瓜粉、葛根粉、蛋白核小球藻粉、辣木叶（烘干粉碎）、谷朊粉（小麦蛋白粉）、大豆蛋白粉其中一种或几种，经加水 and 和面、压延、切片、烘干，附加或不附加外购的料包【调料粉包、调味酱包、调味油包、菜包、风味包（酱腌菜包）、醋包（酿造食醋）中的一种或多种】，经包装而成的非即食面叶。

根据原料不同，分为五类：普通面叶、杂粮面叶、果蔬面叶、鸡蛋面叶、调味面叶。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355、GB/T 8607 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 荞麦粉、苦荞粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 西兰花粉、紫甘蓝粉、韭菜粉、芝麻叶粉、芦笋粉、荠菜粉、槐花粉、红枣粉、枸杞粉、菠菜粉、西红柿粉、胡萝卜粉、南瓜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.7 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.8 鸡蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.9 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.11 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.12 燕麦粉应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。

- 2.1.14 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.15 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.16 芹菜应符合 NY/T 580 的规定。
- 2.1.17 高粱应符合 GB/T 8231 的规定。
- 2.1.18 山药粉、紫薯粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.19 调料粉包、调味酱包、调味油包、菜包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.20 风味包（酱腌菜）应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.21、蛋白核小球藻、辣木叶应符合《卫生部公告 2012 年第 19 号》的规定。
- 2.1.22 谷朊粉（小麦蛋白粉）应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.23 黑米应符合 NY/T 832 的规定。
- 2.1.24 醋包（酿造食醋）应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.25 黑豆、薏米、黑小麦粉、青稞粉、藜麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.26 小麦麸皮粉应符合 NY/T 3218 的规定。
- 2.1.27 小麦胚粉应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.28 苡麦粉应符合 GB/T 13360 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.29 芡实粉、茯苓粉、莲子粉、桑叶应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.30 全麦粉应符合 LS/T 3244 的规定。
- 2.1.31 小麦膳食纤维粉应符合 QB/T 5028 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	从产品中取 100g, 自然光下用肉眼观察色泽及性状, 并检查有无杂质, 嗅其气味, 煮熟后用温开水漱口, 品其滋味, 应符合表 1 规定。
色泽	具有各产品应有色泽	
气、滋味	具有各产品应有气味、滋味, 无其它异味	
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 ^a , %	≤	12.5 GB 5009.3

酸度 ^a , mL/10g	≤	4.0	GB 5009.239
烹调损失率 ^a , %	≤	10.0	GB/T 40636
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅*(以Pb计), mg/kg	面叶	≤	GB 5009.12
	附料包面叶	≤	
黄曲霉毒素 B ₁ ^a , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
酸价 ^b (以脂肪计)(KOH), mg/g	≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^b (以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
a 仅适用于面叶的检验。			
b 仅适用于调料酱包、调料油包的检验。			

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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2.6 其它要求

食品添加剂的使用应符合 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、水分(仅适用于面叶检验)、酸度(仅适用于面叶检验)、烹调损失率(仅适用于面叶检验)。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为主要原料，添加黑小麦粉、全麦粉、荞麦粉、苦荞粉、燕麦粉、玉米粉、绿豆（磨粉）、大豆（磨粉）、高粱（磨粉）、小米（磨粉）中的一种或多种，再添加以下一种或多种辅料【食用盐、碳酸钠、鸡蛋粉、黑米（磨粉）、藜麦粉、黑豆（磨粉）、薏米（磨粉）、小麦膳食纤维粉、小麦麸皮粉、小麦胚粉、桑叶（烘干粉碎）、青稞粉、莜麦粉、芡实粉、茯苓粉、莲子粉、紫甘蓝粉、韭菜粉、芝麻叶粉、芦笋粉、荠菜粉、槐花粉、红枣粉、枸杞粉、胡萝卜粉、西红柿粉、菠菜粉、西兰花粉、芹菜（挑选、打浆）、香菇粉、山药粉、紫薯粉、南瓜粉、葛根粉、蛋白核小球藻粉、辣木叶（烘干粉碎）、谷朊粉（小麦蛋白粉）、大豆蛋白粉其中一种或几种，经加水和面、压延、切片、烘干，附加或不附加外购的料包【调料粉包、调味酱包、调味油包、菜包、风味包（酱腌菜包）、醋包（酿造食醋）中的一种或多种】，经包装而成的非即食面叶。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》的有关规定编写，作为组织生产、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。

商丘正味食品有限公司