



413248S-2025



登封市丰昌食品经营部(个体工商户)企业标准

Q/DFFC 0001S-2025

面片

2025-11-14 发布

2025-11-14 实施

登封市丰昌食品经营部(个体工商户) 发布

前 言

本标准由登封市丰昌食品经营部（个体工商户）提出并起草。

本标准主要起草人：赵马峰。

H N
Q B

面片

1 范围

本标准规定了面片的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加饮用水，添加或不添加鸡蛋、绿豆粉、菠菜粉、荞麦粉、山药粉、碳酸钠中的一种或几种，经配料、加水和面、成型、干燥、包装等工艺加工而成的非即食面片。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.2 荞麦粉应符合 GB/T 35028 的规定。
- 2.1.3 鸡蛋应符合 GB 2759 的规定。
- 2.1.4 绿豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 菠菜粉、山药粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.6 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.7 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.8 生活饮用水应符合 GB 5749 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
色泽	具有产品应有的色泽	取50g样品置于洁净的 白色瓷盘中，在自然光下观察其色泽、状态； 按标示的使用方法熟制后，闻其气味，品其滋味
滋味、气味	具有该产品应有的滋味与气味，无异味	
状态	呈该产品应有的状态，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
*铅(以 Pb 计) /(mg/kg)	≤ 0.18	GB 5009.12
酸度/（mL/10g ）	≤ 4.0	GB 5009.239
*铅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

应符合JJF 1070的规定，且按JJF 1070规定进行检测。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

食品生产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、净含量及允许短缺量。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，添加饮用水，添加或不添加鸡蛋、绿豆粉、菠菜粉、荞麦粉、山药粉、碳酸钠中的一种或几种，经配料、加水和面、成型、干燥、包装等工艺加工而成的非即食面片。

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，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地方标准 GB 2762 的规定。

登封市丰昌食品经营部（个体工商户）

H N
Q B