



410468S-2025



河南洪河天地食品有限公司企业标准

Q/HHTS 0004S-2025

牛筋面

2025-02-11 发布

2025-02-11 实施

河南洪河天地食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南洪河天地食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：焦阳洋、杨丹丹。

本标准自发布实施日起替代 Q/HHTS 0004S-2024。

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。

本标准适用于以小麦粉、水为主要原料，添加或不添加食用盐、谷朊粉、小麦淀粉、玉米淀粉、果蔬粉【菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、芹菜粉、紫甘蓝粉、红枣粉、火龙果粉、橙子粉、蓝莓粉、百香果粉、草莓粉、哈密瓜粉、苹果粉、菠萝粉、香蕉粉、葡萄粉、山楂粉、红萝卜粉、枸杞粉、韭菜粉、芝麻叶粉、西红柿（番茄）粉、榴莲粉中的一种或几种】、紫菜（粉碎）、鸡蛋全粉、鸡蛋、火龙果（清洗、消毒、去皮、磨浆）、杂粮粉（黑米、玉米、紫薯、红豆、黑豆、荞麦、红米、紫米、小米、黍米、稷米、大麦、藜麦、莜麦、青稞、燕麦、高粱、绿豆、芸豆、大豆、薏米、红薯中的一种或几种）、葛根粉、藕粉、可可粉、螺旋藻粉（极大螺旋藻粉、钝顶螺旋藻粉）、大豆油、食用香精、食品用香料【芦荟提取物、甘草提取物（粉）、柚苷（柚皮甙）提取物、黑胡椒提取物、香荚兰豆浸膏（提取物）中的一种或几种】、乳粉、黑芝麻、黑芝麻粉、白芝麻、白芝麻粉的两种或几种辅料，经和面、醒面、定型（挤压）、切制、老化、脱水（或不脱水）、复水（或不复水）、拌（或不拌）大豆油、包装或不包装工艺加工而成的一种非即食牛筋面（食用前需经加热熟化）。

根据工艺不同，将牛筋面分为：干牛筋面和湿牛筋面。

根据原辅料不同分类，将牛筋面分为：原味牛筋面、果蔬牛筋面、杂粮牛筋面、可可粉牛筋面、葛根粉牛筋面、藕粉牛筋面、螺旋藻粉牛筋面。

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 生产用水应符合 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 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.5 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.8 紫菜应符合 GB/T 23597 的规定。
- 2.1.9 鸡蛋全粉、鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.10 火龙果应符合 NY/T 3601 的规定。
- 2.1.11 杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 葛根粉应符合《中华人民共和国药典》2020 年第一部的规定。
- 2.1.13 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。

- 2.1.14 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.15 螺旋藻粉（极大螺旋藻粉、钝顶螺旋藻粉）应符合 GB/T 16919 的规定。
- 2.1.16 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.17 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.18 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.19 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.20 黑芝麻、黑芝麻粉、白芝麻、白芝麻粉应符合 GB 19300 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	具有本品应有的性状	取 1 袋样品，置于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，把所取样品经煮制后，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、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, g/100g	≤ 25 (干牛筋面); 70 (湿牛筋面)	GB 5009.3
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.16	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
酸度, ml/10g	≤ 2.0	GB 5009.239

注: *该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 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。

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。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦粉、水为主要原料，添加或不添加食用盐、谷朊粉、小麦淀粉、玉米淀粉、果蔬粉【菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、芹菜粉、紫甘蓝粉、红枣粉、火龙果粉、橙子粉、蓝莓粉、百香果粉、草莓粉、哈密瓜粉、苹果粉、菠萝粉、香蕉粉、葡萄粉、山楂粉、红萝卜粉、枸杞粉、韭菜粉、芝麻叶粉、西红柿（番茄）粉、榴莲粉中的一种或几种】、紫菜（粉碎）、鸡蛋全粉、鸡蛋、火龙果（清洗、消毒、去皮、磨浆）、杂粮粉（黑米、玉米、紫薯、红豆、黑豆、荞麦、红米、紫米、小米、黍米、稷米、大麦、藜麦、莜麦、青稞、燕麦、高粱、绿豆、芸豆、大豆、薏米、红薯中的一种或几种）、葛根粉、藕粉、可可粉、螺旋藻粉（极大螺旋藻粉、钝顶螺旋藻粉）、大豆油、食用香精、食品用香料【芦荟提取物、甘草提取物（粉）、柚苷（柚皮甙）提取物、黑胡椒提取物、香荚兰豆浸膏（提取物）中的一种或几种】、乳粉、黑芝麻、黑芝麻粉、白芝麻、白芝麻粉的两种或几种辅料，经和面、醒面、定型（挤压）、切制、老化、脱水（或不脱水）、复水（或不复水）、拌（或不拌）大豆油、包装或不包装工艺加工而成的一种非即食牛筋面（食用前需经加热熟化）。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国家标准 GB 2762 的规定。

河南洪河天地食品有限公司

QB