



410603S-2025



内黄县津统食品有限公司企业标准

Q/NJT 0004S-2025

面皮、牛筋面、面藕

2025-02-25 发布

2025-02-25 实施

内黄县津统食品有限公司 发布

前 言

本标准由内黄县津统食品有限公司提出。

本标准由郑州科技学院和内黄县津统食品有限公司共同起草。

本标准主要起草人：赵丹、韩亚飞、檀静、李少男。

H N

Q B

面皮、牛筋面、面藕

1 范围

本标准规定了面皮、牛筋面、面藕的术语和定义、分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、黑麦粉、全麦粉、荞麦粉、黑荞麦粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加杂粮粉（红米、黑米、小米、藜麦、燕麦、高粱、青稞、玉米、大豆、绿豆、红豆、芸豆、豌豆、鹰嘴豆、豇豆、薏米、紫薯、红薯中的一种或几种）、食用淀粉（食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、红薯淀粉中的一种或几种）、谷朊粉、魔芋粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉（西红柿粉）、芹菜粉、紫甘蓝粉、南瓜粉、火龙果粉、山药粉、食用盐、芝麻中的一种或几种，添加生活饮用水，经调和、挤压成型、烘干（或晾置）、截断或不截断、包装加工而成的非即食面皮、牛筋面、面藕。

根据工艺及所用原辅料不同，产品分类为：面皮、牛筋面、面藕。

2 术语和定义

面藕：以小麦粉、黑麦粉、全麦粉、荞麦粉、黑荞麦粉中的一种或几种为主要原料，添加生活饮用水，添加或不添加辅料，经调和、挤压成型、烘干（或晾置）、截断或不截断、包装加工而成的具有莲藕形状的非即食面制品。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 小麦粉、黑麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

3.1.2 全麦粉、荞麦粉、黑荞麦粉、杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。

3.1.3 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

3.1.4 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

3.1.5 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

3.1.6 菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉（西红柿粉）、芹菜粉、紫甘蓝粉、南瓜粉、火龙果粉、山药粉应清洁、干燥、卫生、无污染、无霉变。

3.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

3.1.8 芝麻应符合 GB 19300 的规定。

3.1.9 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 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	取适量样品置于一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的滋味与气味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来异物	

3.3 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	≤ 20.0	GB 5009.3
铅*(以Pb计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ , 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。

3.4 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。

3.5 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

3.6 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。

4 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、黑麦粉、全麦粉、荞麦粉、黑荞麦粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加杂粮粉（红米、黑米、小米、藜麦、燕麦、高粱、青稞、玉米、大豆、绿豆、红豆、芸豆、豌豆、鹰嘴豆、豇豆、薏米、紫薯、红薯中的一种或几种）、食用淀粉（食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、红薯淀粉中的一种或几种）、谷朊粉、魔芋粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉（西红柿粉）、芹菜粉、紫甘蓝粉、南瓜粉、火龙果粉、山药粉、食用盐、芝麻中的一种或几种，添加生活饮用水，经调和、挤压成型、烘干（或晾晒）、截断或不截断、包装加工而成的非即食面皮、牛筋面、面藕。

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，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。

内黄县津统食品有限公司