



410835S-2025



舞阳县宛豫食品厂（个体工商户）企业标准

Q/WYSP 0001S-2025

# 牛筋面、面藕、面皮

2025-03-17 发布

2025-03-17 实施

舞阳县宛豫食品厂（个体工商户） 发布

## 前 言

本标准由舞阳县宛豫食品厂（个体工商户）提出。

本标准由舞阳县宛豫食品厂（个体工商户）起草。

本标准起草人：耿晓民。

H N

Q B

# 牛筋面、面藕、面皮

## 1 范围

本标准规定了牛筋面、面藕、面皮的分类、术语和定义、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、生活饮用水为主要原料，添加或不添加食用盐、黑小麦粉、绿豆粉、苦荞麦粉、荞麦粉、菠菜粉、胡萝卜粉、紫薯粉、山药粉、玉米粉中的一种，经和面、挤压成型、截断或不截断、自然晾晒或烘干、截断或不截断、包装工艺加工而成的牛筋面、面藕、面皮。

根据工艺不同：原味牛筋面、黑小麦牛筋面、绿豆牛筋面、苦荞麦牛筋面、菠菜牛筋面、胡萝卜牛筋面、紫薯牛筋面、荞麦牛筋面、山药牛筋面、玉米牛筋面、原味面藕、黑小麦面藕、绿豆面藕、苦荞麦面藕、菠菜面藕、胡萝卜面藕、紫薯面藕、荞麦面藕、山药面藕、玉米面藕、原味面皮、黑小麦面皮、绿豆面皮、苦荞麦面皮、菠菜面皮、胡萝卜面皮、紫薯面皮、荞麦面皮、山药面皮、玉米面皮。

## 2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

**面藕**：以小麦粉、生活饮用水为主要原料，添加或不添加辅料，经和面、挤压成型、截断或不截断、自然晾晒或烘干、截断或不截断、包装而制成的具有莲藕形状的非即食食品。

## 3 要求

### 3.1 原料要求

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

3.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

3.1.4 绿豆粉，应无霉变、无杂质、无异物，应符合 GB 2761、GB 2762 的规定。

3.1.5 菠菜粉、胡萝卜粉、紫薯粉、山药粉、玉米粉应符合 NY/T 1884 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
色 泽	具有本品应有的色泽	取100g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽及性状，嗅其气味，然后用温开水漱口，
性 状	具有本品应有的性状	
气、滋味	具有本品特有的气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	品尝其滋味

### 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	≤ 14.0	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 5.0	GB 5009.44
酸度, °T	≤ 4.0	GB 5009.239
自然断条率, g/100g	≤ 10.0 (仅适用于牛筋面)	GB/T 23587
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注: 带\*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

应符合 JJF 1070 的规定。

### 3.5 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, 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

## 4 检验

出厂检验项目: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、自然断条率(仅适用于牛筋面)。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、生活饮用水为主要原料，添加或不添加食用盐、黑小麦粉、绿豆粉、苦荞麦粉、荞麦粉、菠菜粉、胡萝卜粉、紫薯粉、山药粉、玉米粉中的一种，经和面、挤压成型、截断或不截断、自然晾晒或烘干、截断或不截断、包装工艺加工而成的牛筋面、面藕、面皮。

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。

H N  
舞阳县宛豫食品厂（个体工商户）  
Q B