



411099S-2025



正鲜食品（河南）有限公司企业标准

Q/ZXSH 0002S-2025

面皮、牛筋面、蒸面及热干面

2025-04-15 发布

2025-04-15 实施

正鲜食品（河南）有限公司 发布

前 言

本标准由正鲜食品(河南)有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘宏美。

H N

Q B

面皮、牛筋面、蒸面及热干面

1 范围

本标准规定了面皮、牛筋面、蒸面及热干面的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加或不添加黑麦粉、全麦粉、荞麦粉、黑荞麦粉、绿豆粉、黄豆粉、红豆粉、玉米面、紫薯粉、苡麦粉、小米粉、高粱粉、青稞粉、荞麦粉、山药粉、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、香菇粉、鸡蛋粉、鸡蛋（鸡蛋经清洗、打液）中的一种或几种，添加或不添加食用盐、酱油、碳酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、食品用香精中的一种或几种，添加生活饮用水，经配料、混合搅拌、和面、醒面、压延或挤压、成型、水煮或蒸制（未完全熟制）、切丝或不切丝、拌油（大豆油、葵花籽油、玉米油、菜籽油、花生油中的一种）或不拌油、冷却、包装而成的非即食面皮、牛筋面、蒸面及热干面。

根据配料及产品性状不同可分为：面皮、牛筋面、蒸面、热干面。

2 要求

2.1 原辅料要求

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

2.1.2 绿豆粉、黄豆粉、红豆粉、玉米面、紫薯粉、苡麦粉、小米粉、高粱粉、青稞粉、荞麦粉、山药粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.4 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.5 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.6 菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉（西红柿粉）、芹菜粉、紫甘蓝粉、南瓜粉、火龙果粉应符合 GH/T 1456 的规定。

2.1.7 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.8 鸡蛋粉、鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。

2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.10 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.11 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.12 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.13 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

2.1.14 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。

2.1.15 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.16 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。

2.1.17 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.18 酱油应符合 GB 2717 的规定。

2.1.19 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

2.1.20 全麦粉应符合 LS/T 3244 的规定。

2.1.21 荞麦粉、黑荞麦粉应符合 GB/T 35028 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	具有各产品应有的性状、不发粘、无发霉	取适量试样置于白色瓷盘中，在室内自然光线下观察其性状、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	
气味、滋味	具有各产品应有的气味、滋味，无酸味、霉味及其他异味	
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	≤ 55	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 6.0 (仅限添加食用盐的产品)	GB 5009.44
*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: *该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌/ (/25g)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/ (CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10

注: a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。

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，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定，兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：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为主要原料，添加或不添加黑麦粉、全麦粉、荞麦粉、黑荞麦粉、绿豆粉、黄豆粉、红豆粉、玉米面、紫薯粉、苡麦粉、小米粉、高粱粉、青稞粉、荞麦粉、山药粉、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、香菇粉、鸡蛋粉、鸡蛋（鸡蛋经清洗、打液）中的一种或几种，添加或不添加食用盐、酱油、碳酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、食品用香精中的一种或几种，添加生活饮用水，经配料、混合搅拌、和面、醒面、压延或挤压、成型、水煮或蒸制（未完全熟制）、切丝或不切丝、拌油（大豆油、葵花籽油、玉米油、菜籽油、花生油中的一种）或不拌油、冷却、包装而成的非即食面皮、牛筋面、蒸面及热干面。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，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本品在 GB 2760 食品分类号：06.03.02：小麦粉制品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

正鲜食品(河南)有限公司

QB