



411185S-2025



河南阿杰食品有限公司企业标准

Q/HAJ 0011S-2025

熟卤牛筋面

2025-04-23 发布

2025-04-23 实施

河南阿杰食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南阿杰食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨征。

H N

Q B

熟卤牛筋面

1 范围

本标准规定了熟卤牛筋面的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以外购牛筋面（小麦粉、饮用水）为原料，经预处理、加入大豆油、食用盐、陈醋、白醋、味精、白砂糖、白芷、香辛料（辣椒、花椒、肉豆蔻、八角、桂皮、高良姜、姜、甘草中的几种或多种）、复合调味料【以香辛料（辣椒、花椒、肉豆蔻、八角、桂皮、高良姜、姜、甘草）为原料，加入大豆油和水，经煮沸、过滤、加工而成】中的几种，经配料、加水卤制、冷却、拌料、包装等工艺加工制成的熟卤牛筋面。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 牛筋面应符合 QB/T 5472的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535和GB 2716 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461和GB 2721的规定。

2.1.5 味精应符合 GB 2720的规定。

2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317和GB 13104的规定。

2.1.7 陈醋、白醋应符合GB 2719的规定。

2.1.8 白芷应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

2.1.9 香辛料（辣椒、花椒、肉豆蔻、八角、桂皮、高良姜、姜、甘草）应符合 GB/T 15691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	圆条或扁宽条状	取适量样品，将样品倒入洁净的白色瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，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、滋味，味感纯正，咸淡适口，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

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
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤ 6.0	GB 5009.44
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12

*铅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	
菌落总数，CFU/g	5	1	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
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

^a样品的采集及处理按 GB 4789.1 规定执行。

2.5 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。

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

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、净含量及允许短缺量。验证检验一周一次，验证检验增加：菌落总数、大肠菌群、食用盐。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以外购牛筋面（小麦粉、饮用水）为原料，经预处理、加入大豆油、食用盐、陈醋、白醋、味精、白砂糖、白芷、香辛料（辣椒、花椒、肉豆蔻、八角、桂皮、高良姜、姜、甘草中的几种或多种）、复合调味料【以香辛料（辣椒、花椒、肉豆蔻、八角、桂皮、高良姜、姜、甘草）为原料，加入大豆油和水，经煮沸、过滤、加工而成】中的几种，经配料、加水卤制、冷却、拌料、包装等工艺加工制成的熟卤牛筋面。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，参照相关标准要求制订本企业标准，作为组织生产、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。

河南阿杰食品有限公司