



411234S-2025

利华食品(漯河)有限公司企业标准

Q/LSL 0001S-2025

面皮、牛筋面、面藕

2025-04-24 发布

2025-04-24 实施

利华食品(漯河)有限公司 发布

前 言

本标准由利华食品(漯河)有限公司提出并起草。

本标准主要起草人:韩朋。

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，添加或不添加谷物杂粮粉（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、碳酸氢钠中的一种或几种，添加生活饮用水，经配料、混合、和面、挤压成型、截断、烘干（或晾置）、包装加工而成的非即食产品面皮、牛筋面、面藕。

根据工艺及所用原辅料不同，产品分类为：面皮、荞麦面皮、牛筋面、面藕。

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、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，加入或不加入辅料、添加生活饮用水，经和面、挤压成型、截断、烘干（或晾置）、包装加工而成的具有莲藕形状的非即食产品。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.2 小麦粉、黑麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.3 全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.4 荞麦粉、黑荞麦粉、谷物杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.5 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 3.1.6 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 3.1.7 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 3.1.8 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、山药粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 3.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 3.1.10 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 3.1.11 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 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	具有本品应有的性状	取适量样品置于白色瓷盘中,在自然光下观察色泽和性状,检查有无外来杂质。嗅其气味,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与滋味,无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

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	≤ 30	GB 5009.3
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.19	GB 5009.12
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

3.5 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。

3.6 生产加工过程的卫生要求

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

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量的检验。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，添加或不添加谷物杂粮粉（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、碳酸氢钠中的一种或几种，添加生活饮用水，经配料、混合、和面、挤压成型、截断、烘干（或晾置）、包装加工而成的非即食产品面皮、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，特制订本企业标准，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。

利华食品(漯河)有限公司