



411621S-2025



舞阳县豫锦烁食品厂(个体工商户)企业标准

Q/WYS 0001S-2025

面皮、牛筋面、面藕

2025-05-26 发布

2025-05-26 实施

舞阳县豫锦烁食品厂(个体工商户) 发布

前 言

本标准由舞阳县豫锦烁食品厂(个体工商户)提出。

本标准起草单位：舞阳县豫锦烁食品厂(个体工商户)。

本标准主要起草人：周状。

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，添加生活饮用水，经混料、挤压膨化、整形、截断或不截断、干燥或不干燥、包装而制成的非即食面皮、牛筋面、面藕。

根据所用原辅料及工艺的不同产品分为：面皮、牛筋面、面藕。

2 术语

面藕：以小麦粉为主要原料，添加生活饮用水，经混料、挤压膨化、整形、截断或不截断、干燥或不干燥、包装而制成的具有莲藕性状的非即食食品。

3 要求

3.1 原辅料

3.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 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
酸度, °T	≤ 4.0	GB 5009.239
*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 ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
注：1、*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的要求。		

3.4 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：1、a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。					

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 生产过程中的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

3.7 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、水分、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为主要原料，添加生活饮用水，经混料、挤压膨化、整形、截断或不截断、干燥或不干燥、包装而制成的非即食面皮、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，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。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

舞阳县豫锦烁食品厂(个体工商户)

H N
Q B