

Q/HSS 0002S-2025



河南石磨坊食品有限公司企业标准

Q/HSS 0002S-2025

面叶、面片

2025-05-30 发布

2025-05-30 实施

河南石磨坊食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南石磨坊食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：宋永城、王晓峰、赵明举、王明霞、魏桃、张武军、李廷渲。

H N
Q B

面叶、面片

1 范围

本标准规定了面叶、面片的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为原料、添加或不添加食用盐，添加或不添加经预处理后的【黑豆、芝麻、小米、荞麦、绿豆、玉米、黑米、黄豆、红薯、燕麦、大米、高粱、大麦、薏仁、香菇、茶树菇、滑子蘑、猴头菇、鲍鱼菇、杏鲍菇、鸡腿菇、草菇、金针菇、茯苓、葛根、黄精、红小豆、蚕豆、豌豆、豇豆、小扁豆、菜豆、花生、核桃、枣、山楂、羊肚菌、牛肝菌、松茸、西红柿、菠菜、胡萝卜、南瓜、芹菜、山药、紫薯、土豆、莲菜、葱、大麦苗、薄荷、香椿、鸡蛋（去壳）一种或一种以上】、番茄酱、鸡蛋粉、芝麻叶粉、枸杞粉、香菜粉、青稞粉、西蓝花粉、花椰菜粉、紫甘蓝粉、苋菜粉、甜菜根粉、黄瓜粉、苦瓜粉、西葫芦粉、紫色土豆粉、莴笋粉、莴苣粉、芋头粉、香芋粉、青椒粉、上海青粉、小白菜粉、白萝卜粉、青萝卜粉、青梗菜粉、结球甘蓝粉、贡菜粉、黄秋葵粉、茭白粉、茄子粉、笋粉、洋葱粉、茴香粉、杏仁粉、桑葚粉、百合粉、槐花粉、刀豆粉、白花菇粉、鸡枞菌粉、蛹虫草（虫草花）粉、北风菌粉、姬松茸粉、鸡油菌粉、黄花菜粉、鹿茸菇粉、金耳粉、银耳粉、黑木耳粉、龙须菜粉、石花菜粉、地木耳粉、紫苏粉、雪里蕻粉、绣球菇粉、荠菜粉、马齿苋粉、蒲公英粉、蕹白粉、桔梗粉中的一种或一种以上为辅料、添加生活饮用水，经和面，熟化、压延、切片、干燥、加工包装而成非即食产品。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 小麦粉应符合GB/T 1355和GB 2715的规定。

2.1.2 黑豆、黄豆应符合GB 1352的规定。

2.1.3 芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。

2.1.4 小米应符合GB/T 11766和GB 2715的规定。

2.1.5 荞麦应符合GB/T 10458和GB 2715的规定。

2.1.6 玉米应符合GB 1353和GB 2715的规定。

2.1.7 洋葱粉应符合GB 8860的规定。

2.1.8 鸡蛋、鸡蛋粉应符合GB 2749的规定。

2.1.9 黑米应符合NY/T 832和GB 2715的规定。

2.1.10 红薯应符合LS/T 3104的规定。

2.1.11 燕麦应符合NY/T 892的规定。

2.1.12 绿豆应符合GB/T 10462和GB 2715的规定。

2.1.13 生活饮用水应符合GB 5749的规定。

2.1.14 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。

2.1.15香菜粉、西蓝花粉、花椰菜粉、紫甘蓝粉、苋菜粉、甜菜根粉、黄瓜粉、苦瓜粉、西葫芦粉、紫色土豆粉、莴笋粉、莴苣粉、青椒粉、上海青粉、小白菜粉、白萝卜粉、青萝卜粉、青梗菜粉、结球甘蓝粉、贡菜粉、黄秋葵粉、茭白粉、茄子粉、笋粉、茴香粉、桑葚粉、黄花菜粉、龙须菜粉、石花菜粉、雪里蕻粉、荠菜粉应符合NY/T 1884的规定。

2.1.16菠菜应符合NY/T 743的规定。

2.1.17胡萝卜应符合NY/T 745的规定。

2.1.18大米应符合GB/T 1354和GB 2715的规定。

2.1.19高粱应符合GB/T 8231和GB 2715的规定。

2.1.20大麦应符合GB/T 11760和GB 2715的规定。

2.1.21红小豆应符合GB/T 10461和GB 2715的规定。

2.1.22香菇、茶树菇、滑子蘑、猴头菇、鲍鱼菇、杏鲍菇、鸡腿菇、草菇、金针菇、羊肚菌、牛肝菌、松茸、白花菇粉、鸡枞菌粉、北风菌粉、姬松茸粉、鸡油菌粉、鹿茸菇粉、金耳粉、银耳粉、黑木耳粉、地木耳粉、绣球菇粉应符合GB 7096的规定。

2.1.23豌豆应符合GB/T 10460的规定。

2.1.24豇豆应符合NY/T 965的规定。

2.1.25花生应符合GB/T 1532的规定。

2.1.26核桃应符合GB 19300的规定。

2.1.27薄荷、香椿、葱、大麦苗、芝麻叶粉、枸杞粉、青稞粉、芋头粉、香芋粉、杏仁粉、百合粉、槐花粉、刀豆粉、蛹虫草（虫草花）粉、紫苏粉、马齿苋粉、蒲公英粉、薤白粉、桔梗粉应符合GB 2762、GB 2763的规定。

2.1.28薏仁、山楂、枣、茯苓、葛根、黄精应符合《中华人民共和国药典》2020版一部的规定。

2.1.29蚕豆应符合GB/T 10459的规定。

2.1.30菜豆、小扁豆应符合NY/T 748的规定。

2.1.31土豆应符合LS/T 3106的规定。

2.1.32莲菜应符合NY/T 1583的规定。

2.1.33南瓜应符合NY/T 747的规定。

2.1.34芹菜应符合NY/T 580的规定。

2.1.35山药应符合GB/T 20351的规定。

2.1.36紫薯应符合NY/T 1049的规定。

2.1.37西红柿应符合GH/T 1193的规定。

2.1.38番茄酱应符合NY/T 956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	具有该产品固有的性状	从产品中取100g，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无杂质，嗅其气味，煮熟后用温开水漱口，品其滋味。
色泽	应符合产品固有的色泽	
气味	正常、无异味、无酸味	
滋味	煮熟后口感不粘，不牙碜，柔软爽口	
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，%	≤ 14.5	GB 5009.3
酸度，mL/10g	≤ 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：*铅严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 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。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的有关规定执行。

2.6 其它要求

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、水分。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原料、添加或不添加食用盐，添加或不添加经预处理后的【黑豆、芝麻、小米、荞麦、绿豆、玉米、黑米、黄豆、红薯、燕麦、大米、高粱、大麦、薏仁、香菇、茶树菇、滑子蘑、猴头菇、鲍鱼菇、杏鲍菇、鸡腿菇、草菇、金针菇、茯苓、葛根、黄精、红小豆、蚕豆、豌豆、豇豆、小扁豆、菜豆、花生、核桃、枣、山楂、羊肚菌、牛肝菌、松茸、西红柿、菠菜、胡萝卜、南瓜、芹菜、山药、紫薯、土豆、莲菜、葱、大麦苗、薄荷、香椿、鸡蛋（去壳）一种或一种以上】、番茄酱、鸡蛋粉、芝麻叶粉、枸杞粉、香菜粉、青稞粉、西蓝花粉、花椰菜粉、紫甘蓝粉、苋菜粉、甜菜根粉、黄瓜粉、苦瓜粉、西葫芦粉、紫色土豆粉、莴笋粉、莴苣粉、芋头粉、香芋粉、青椒粉、上海青粉、小白菜粉、白萝卜粉、青萝卜粉、青梗菜粉、结球甘蓝粉、贡菜粉、黄秋葵粉、茭白粉、茄子粉、笋粉、洋葱粉、茴香粉、杏仁粉、桑葚粉、百合粉、槐花粉、刀豆粉、白花菇粉、鸡枞菌粉、蛹虫草（虫草花）粉、北风菌粉、姬松茸粉、鸡油菌粉、黄花菜粉、鹿茸菇粉、金耳粉、银耳粉、黑木耳粉、龙须菜粉、石花菜粉、地木耳粉、紫苏粉、雪里蕻粉、绣球菇粉、荠菜粉、马齿苋粉、蒲公英粉、茼蒿粉、桔梗粉中的一种或一种以上为辅料、添加生活饮用水，经和面，熟化、压延、切片、干燥、加工包装而成非即食产品。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LS/T 3212《挂面》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南石磨坊食品有限公司