



412935S-2025



开封市王老太食品有限公司企业标准

Q/KWS 0006S-2025

手工麻叶（油炸面片）

2025-09-30 发布

2025-09-30 实施

开封市王老太食品有限公司 发布

前 言

本标准由开封市王老太食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：马佩佩。

H N

Q B

手工麻叶（油炸面片）

1 范围

本标准规定了手工麻叶（油炸面片）的术语和定义、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主料，添加生活饮用水、芝麻（白芝麻、黑芝麻中的一种或两种）、食用盐，经配料、加水和面、手工成型、油炸（大豆油）、冷却、包装加工而成的手工麻叶（油炸面片）。

2 术语和定义

麻叶：以小麦粉、生活饮用水、芝麻、大豆油、食用盐为原料，在制作时，会将面团擀成薄片，切成菱形或长方形，手工成型后，油炸而成；成品呈金黄色、形似叶片，表面点缀着芝麻，口感焦香酥脆，所以被称为“麻叶”，是河南传统面点美食。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355和 GB 2715 的规定。

3.1.2 芝麻（白芝麻、黑芝麻）应符合 GB/T 11761和 GB 19300 的规定。

3.1.3 食用盐应符合GB 2721和 GB/T 5461 的规定。

3.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.5 大豆油应符合GB/T 1535和 GB 2716 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	片状	取一袋样品，置于清洁、干燥的白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味，品尝其滋味
色 泽	具有产品应有色泽，无焦糊	
气、滋味	具有原料特有的气味和滋味、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
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤ 10.0	GB 5009.44
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227

总砷(以As计), mg/kg	≤	0.2	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
羰基价(以脂肪计), meq/kg	≤	20	GB 5009.230
注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

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	
菌落总数, CFU/g	≤	1000				GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	≤	0.3				GB 4789.3 MPN 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
注: a样品的采集及处理按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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.7 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; 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。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料，添加生活饮用水、芝麻（白芝麻、黑芝麻中的一种或两种）、食用盐，经配料、加水和面、手工成型、油炸(大豆油)、冷却、包装加工而成的手工麻叶（油炸面片）。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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。

开封市王老太食品有限公司