



410025S-2026



河南裕三斗食品有限公司企业标准

Q/HYS 0001S-2026

牛筋面、面藕、面皮

2026-01-12 发布

2026-01-12 实施

河南裕三斗食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南裕三斗食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南裕三斗食品有限公司。

本标准主要起草人：刘亚、方明洋。

H N
Q B

牛筋面、面藕、面皮

1 范围

本标准规定了牛筋面、面藕、面皮的分类、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要原料，加入生活饮用水，添加或不添加食用盐、黑小麦粉、绿豆粉、苦荞麦粉、荞麦粉、果蔬粉、紫薯粉、山药粉、玉米粉中的一种或几种，经和面、挤压成型、截断或不截断、干燥、截断或不截断、包装工艺加工而成的非即食牛筋面、面藕、面皮。

根据所用原辅料及工艺的不同产品分为：根据工艺不同：原味牛筋面、黑小麦牛筋面、绿豆牛筋面、苦荞麦牛筋面、蔬菜牛筋面、水果牛筋面、紫薯牛筋面、荞麦牛筋面、山药牛筋面、玉米牛筋面、原味面藕、黑小麦面藕、绿豆面藕、苦荞麦面藕、蔬菜面藕、水果面藕、紫薯面藕、荞麦面藕、山药面藕、玉米面藕、原味面皮、黑小麦面皮、绿豆面皮、苦荞麦面皮、蔬菜面皮、水果面皮、紫薯面皮、荞麦面皮、山药面皮、玉米面皮。

2 术语和定义

面藕：以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水，添加或不添加辅料，经和面、挤压成型、截断或不截断、干燥、截断或不截断、包装工艺加工而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。

3.1.3 黑小麦粉、苦荞麦粉、荞麦粉、玉米粉、绿豆粉应符合 GB 2715 的规定。

3.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

3.1.5 果蔬粉、紫薯粉、山药粉应符合 NY/T 1884 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	检测方法
水分, g/100g \leq	14.0	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g \leq	5.0	GB 5009.44
酸度, °T \leq	4.0	GB 5009.239
*铅(以 Pb 计), mg/kg \leq	0.18	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg \leq	0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ , μ g/kg \leq	5.0	GB 5009.22
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的要求。		

3.4 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。

3.5 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。

3.6 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、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，加入生活饮用水，添加或不添加食用盐、黑小麦粉、绿豆粉、苦荞麦粉、荞麦粉、果蔬粉、紫薯粉、山药粉、玉米粉中的一种或几种，经和面、挤压成型、截断或不截断、干燥、截断或不截断、包装工艺加工而成的非即食牛筋面、面藕、面皮。

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。

河南裕三斗食品有限公司

H N
Q B