



410379S-2026



安阳市星原食品有限公司企业标准

Q/AXYS 0002S-2026

# 面皮、牛筋面、面藕

2026-02-11 发布

2026-02-11 实施

安阳市星原食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由安阳市星原食品有限公司提出。

本标准由安阳市星原食品有限公司、内黄县市场监督管理局共同起草。

本标准主要起草人：袁红阳、史小飞、郭耀鹏。

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、芝麻中的一种或几种，添加生活饮用水，经调和、挤压成型、分切、蘸（喷洒）或不蘸（不喷洒）{盐水（食用盐加水溶解）、食用酒精中的一种或两种}、烘干（或晾置）、截断或不截断，搭配或不搭配外购料包[固态复合调味料包、半固态复合调味料包、液态复合调味料包、调味油包、芝麻酱包、酱腌菜包、蔬菜包、菜包、调味醋包、紫菜虾皮包、花生包、冻干果蔬包、脱水蔬菜包、熟制坚果籽类包、海鲜包、熟肉制品包、卤蛋包、豆制品包、方便菜肴包、食用菌包、醋包、调味酱包、调味醋包、豌豆包、辣条包、糕点包、果蔬罐头中的一种或几种]，经组合包装或包装加工的非即食面皮、牛筋面、面藕。

根据工艺及所用原辅料不同，产品分类为：面皮、牛筋面、面藕。

## 2 术语和定义

**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，添加生活饮用水，添加或不添加辅料，经调和、挤压成型、烘干（或晾置）、截断或不截断、包装加工而成的具有莲藕形状的非即食面制品。

## 3 要求

### 3.1 原辅料要求

3.1.1 小麦粉、黑麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

3.1.2 全麦粉、荞麦粉、黑荞麦粉、杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。

3.1.3 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

3.1.4 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

3.1.5 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

3.1.6 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、山药粉应清洁、干燥、卫生、无污染、无霉变。

3.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

3.1.8 芝麻应符合 GB 19300 的规定。

- 3.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 3.1.10 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 3.1.11 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.12 固态复合调味料包应符合 GB 31644 的规定。
- 3.1.13 调味汁包、调味醋包、调味粉包、固态复合调味料包、半固态复合调味料包、液态复合调味料包应符合 GB 31644 或 SB/T 11194 的规定。
- 3.1.14 菜包、紫菜虾皮包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 3.1.15 调味油包应符合 NY/T 2111 的规定。
- 3.1.16 芝麻酱包应符合 LS/T 3220 的规定。
- 3.1.17 酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定。
- 3.1.18 蔬菜包应符合 QB/T 5471 的规定。
- 3.1.19 脱水蔬菜包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 3.1.20 冻干果蔬应符合 GH/T 1326 的规定。
- 3.1.21 花生包、熟制坚果籽类包应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.22 海鲜包应符合 GB 10136 的规定。
- 3.1.23 熟肉制品包应符合 GB 2726 的规定。
- 3.1.24 卤蛋包应符合 GB 2749 的规定。
- 3.1.25 豆制品包应符合 GB 2712 的规定。
- 3.1.26 方便菜肴包应符合 QB/T 5471 的规定。
- 3.1.27 食用菌包应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.28 辣条包应符合 QB/T 5729 的规定。
- 3.1.29 糕点包应符合 GB 7099 的规定。
- 3.1.30 果蔬罐头应符合 GB 7098 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	具有产品应有的性状	取适量样品置于一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的滋味与气味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来异物	

### 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	≤ 20.0	GB 5009.3
铅*(以Pb计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注: \*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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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。

## 4 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、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、芝麻中的一种或几种，添加生活饮用水，经调和、挤压成型、分切、蘸（喷洒）或不蘸（不喷洒）{盐水（食用盐加水溶解）、食用酒精中的一种或两种}、烘干（或晾置）、截断或不截断，搭配或不搭配外购料包[固态复合调味料包、半固态复合调味料包、液态复合调味料包、调味油包、芝麻酱包、酱腌菜包、蔬菜包、菜包、调味醋包、紫菜虾皮包、花生包、冻干果蔬包、脱水蔬菜包、熟制坚果籽类包、海鲜包、熟肉制品包、卤蛋包、豆制品包、方便菜肴包、食用菌包、醋包、调味酱包、调味醋包、豌豆包、辣条包、糕点包、果蔬罐头中的一种或几种]，经组合包装或包装加工的非即食面皮、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，制订本企业标准，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。

安阳市星原食品有限公司

QB