



4 104 35S-2026

河南客德锦食品有限公司企业标准

Q/HKDJ 0002S-2025

# 方便牛筋面、面皮、面藕

2026-02-12 发布

2026-02-12 实施

河南客德锦食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南客德锦食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：徐景南。

本标准自实施之日起代替 Q/HKDJ 0002S-2024（备案号：413322S-2024）。

H N  
Q B

# 方便牛筋面、面皮、面藕

## 1 范围

本标准规定了方便牛筋面、面皮、面藕的术语和定义、分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以牛筋面、面皮、面藕中的一种，搭配外购调味料包（外购辣椒油包、外购芝麻酱包、外购调味汁包、脱水蔬菜包、调味醋包中的一种或几种）组合而成。

牛筋面、面皮、面藕是以小麦粉、黑全麦粉、高筋小麦粉中的一种或几种，以及水为主要原料，添加或不添加食用盐、荞麦粉、菠菜粉、胡萝卜粉、紫薯粉、南瓜粉、铁棍山药粉、西红柿（番茄）粉、绿豆粉中的一种或几种，经和面、挤压熟化成型、截断或不截断，干燥或不干燥、截断或不截断、包装工艺加工而成的。

根据工艺和原料不同，分为：方便牛筋面、方便干面皮、方便面藕。

## 2 术语和定义

### 面藕

以小麦粉、黑全麦粉、高筋小麦粉中的一种或几种，以及水为原料，添加或不添加其他辅料，经和面、挤压熟化成型、干燥等工艺加工而成的中空藕状的食品。

## 3 要求

### 3.1 原料要求

- 3.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.2 黑全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.3 高筋小麦粉应符合 GB/T 8607 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 3.1.6 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.7 菠菜粉、胡萝卜粉、紫薯粉、南瓜粉、西红柿（番茄）粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 3.1.8 铁棍山药粉、绿豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.9 辣椒油包、芝麻酱包、调味汁包、调味醋包、脱水蔬菜包应符合 SB/T 11194 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	从样品中取出适量，置于一洁净的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味、滋味，无哈喇味及其他异味	

杂质	无正常视力可见外来异物	
----	-------------	--

### 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
<sup>a</sup> 水分, g/100g	经干燥的产品	30.0
	不经干燥的产品	75.0
<sup>a</sup> 酸度, °T	4.0	GB 5009.239
<sup>b</sup> 食用盐(以氯化钠计), %	5.0	GB 5009.44
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	5.0(适用于辣椒油包) 3.0(适用于芝麻酱包)	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	0.25(适用于辣椒油包、芝麻酱包)	GB 5009.227
<sup>c</sup> 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	5.0	GB 5009.22
<sup>c</sup> 铅*(以 Pb 计), mg/kg	0.4	GB 5009.12
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 <sup>a</sup> 仅适用于牛筋面、干面皮、面藕的检验。 <sup>b</sup> 仅适用于添加食用盐的牛筋面、干面皮、面藕的检验。 <sup>c</sup> 仅适用于牛筋面、干面皮、面藕和调味料包混合检验。		

### 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	采样方法 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
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 第二法
注: <sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行; n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。 微生物限量适用于牛筋面包、面皮包、面藕包和调味料包混合检验。					

### 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

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

外购料包食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；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；农药残留最大限量应符合 GB 2763 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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以牛筋面、面皮、面藕中的一种，搭配外购调味料包（外购辣椒油包、外购芝麻酱包、外购调味汁包、脱水蔬菜包、调味醋包中的一种或几种）组合而成。

牛筋面、面皮、面藕是以小麦粉、黑全麦粉、高筋小麦粉中的一种或几种，以及水为主要原料，添加或不添加食用盐、荞麦粉、菠菜粉、胡萝卜粉、紫薯粉、南瓜粉、铁棍山药粉、西红柿（番茄）粉、绿豆粉中的一种或几种，经和面、挤压熟化成型、截断或不截断，干燥或不干燥、截断或不截断、包装工艺加工而成的。

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，微生物参照 GB 17400《食品安全国家标准 方便面》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南客德锦食品有限公司