



410434 S-2026

河南客德锦食品有限公司企业标准

Q/HKDJ 0001S-2025

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 0001S-2024 (备案号：413323S-2024)。

H N

Q B

牛筋面、面皮、面藕

1 范围

本标准规定了牛筋面、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非即食牛筋面、面皮、面藕。

根据工艺和原料不同分为：牛筋面、干面皮、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。

3.2 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
	牛筋面	干面皮	面藕	
水分, g/100g \leq	30.0 (经干燥的产品) 75.0 (不经干燥的产品)			GB 5009.3
酸度, °T \leq	4.0			GB 5009.239
自然断条率, % \leq	8.0	-	-	GB/T 40636
熟断条率, % \leq	8.0	-	-	GB/T 40636
烹调损失率, % \leq	10.0	-	-	GB/T 40636
^a 食用盐 (以氯化钠计), % \leq	5			GB 5009.44
黄曲霉毒素 B ₁ , $\mu\text{g/kg}$ \leq	5.0			GB 5009.22
*铅 (以 Pb 计), mg/kg \leq	0.18			GB 5009.12

^a铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

^a仅适用于添加食用盐的产品。

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。

3.6 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、酸度。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非即食牛筋面、面皮、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，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

H N

Q B