



412004S-2026



安阳市双强豆制品制品有限公司企业标准

Q/ASDY 0009S-2026

面皮、牛筋面、面藕

2026-07-14 发布

2026-07-14 实施

安阳市双强豆制品制品有限公司 发布

前 言

本标准由安阳市双强豆制品有限公司提出并起草。

本标准由中检集团（鹤壁）检验认证有限公司和安阳市双强豆制品有限公司共同起草。

本标准主要起草人：牛艳、陈章红、马青义、陈石飞、武黎阳、陈腾飞、刘翠轲。

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、荞麦粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加谷物杂粮粉、食用淀粉、谷朊粉、魔芋粉、果蔬粉、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、截断或不截断、蘸（喷洒）或不蘸（不喷洒）【盐水（食用盐、水）、酒精中的一种或几种】、烘干或不烘干、搭配或不搭配外购料包（复合调味料包、调味油包、芝麻油包、芝麻酱包、花生酱包、食醋包、菜料包、酱腌菜包、熟制坚果籽类制品包、酱腌菜包、熟肉制品包、熟制水产品包、方便菜肴包、食用菌包、豆制品包、面筋包、藻类制品包、熟制蛋制品包中的一种或几种），经包装加工而成的非即食面皮、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、截断或不截断、烘干或不烘干、包装等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、全麦粉、荞麦粉、谷物杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。

3.1.2 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

3.1.3 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

3.1.4 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

3.1.5 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。

3.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

3.1.7 芝麻应符合 GB 19300 的规定。

3.1.8 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.9 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。

3.1.10 复合调味料包应符合 GB 31644 的规定。

3.1.11 调味油包应符合 NY/T 2111 的规定。

3.1.12 芝麻油包应符合 GB 2716 的规定。

3.1.13 芝麻酱包、花生酱包、熟制坚果籽类制品包应符合 GB 19300 的规定。

3.1.14 食醋包应符合 GB 2719 的规定。

3.1.15 菜料包应符合 SB/T 11194 的规定。

3.1.16 酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定。

- 3.1.17熟肉制品包应符合 GB 2726 的规定。
- 3.1.18熟制水产品包应符合 GB 10136 的规定。
- 3.1.19方便菜肴包应符合 QB/T 5471 的规定。
- 3.1.20食用菌包应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.21豆制品包应符合 GB 2712 的规定。
- 3.1.22面筋包应符合 GB 2711 的规定。
- 3.1.23藻类制品包应符合 GB 19643 的规定。
- 3.1.24熟制蛋制品包应符合 GB 2749 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	取适量样品置于洁净白瓷盘（或同类容器）中，在自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气 味	具有产品应有的气味，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
^a 水分, g/100g	≤ 20.0	GB 5009.3
*铅(以Pb计), mg/kg	^b 0.19 ^c 0.49	GB 5009.12
注1: a仅适用于面皮、牛筋面、面藕的检验; b 适用于未搭配料包产品, 仅对（面皮、牛筋面、面藕）进行检验; c 适用于搭配料包的产品, 将（面皮、牛筋面、面藕）与调料包充分混合后进行检验; 注2: *指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		

3.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量不适用于以计量方式销售的预包装产品；对于预先定量包装的产品，其净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

3.5 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。

3.6 其他要求

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、水分、净含量及允许短缺量（仅适用于预先定量包装的产品，不适用于以计量方式销售的预先包装产品）。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦粉、黑麦粉、全麦粉、荞麦粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加谷物杂粮粉、食用淀粉、谷朊粉、魔芋粉、果蔬粉、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、截断或不截断、蘸（喷洒）或不蘸（不喷洒）【盐水（食用盐、水）、酒精中的一种或几种】、烘干或不烘干、搭配或不搭配外购料包（复合调味料包、调味油包、芝麻油包、芝麻酱包、花生酱包、食醋包、菜料包、酱腌菜包、熟制坚果籽类制品包、酱腌菜包、熟肉制品包、熟制水产品包、方便菜肴包、食用菌包、豆制品包、面筋包、藻类制品包、熟制蛋制品包中的一种或几种），经包装加工而成的非即食面皮、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。

安阳市双强豆制品有限公司