



411958S-2026

许昌猴哥食品有限公司企业标准

Q/XHGS 0001S-2026

# 面皮、牛筋面、面藕

2026-07-09 发布

2026-07-09 实施

许昌猴哥食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由许昌猴哥食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：付军柱。

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、荞麦粉、黑荞麦粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加五谷杂粮粉、食用淀粉、食用植物油、谷朊粉、魔芋粉、果蔬粉、芝麻、食用盐中的一种或几种，添加生活饮用水，经调粉、搅拌、挤压熟化成型、泡发复水、包装、灭菌、包装而成的即食产品；或经调粉、搅拌、挤压熟化成型、包装而成的非即食产品。

搭配或不搭配外购料包[复合调味料（固态、液态、半固态）、调味油包、辣椒油包、红油包、酱腌菜包、蛋制品包、坚果籽类包（熟制）、脱水蔬菜包、菜料包、面筋包、醋包、芝麻油包、芝麻酱包中的一种或几种]，经组合或不组合、包装而成的面皮、牛筋面、面藕。

根据原辅料不同，可分为不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 小麦粉、黑麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 荞麦粉、黑荞麦粉、五谷杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.7 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.8 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.10 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.11 复合调味料（固态、液态、半固态）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.12 调味油包应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.13 辣椒油包、红油包应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.14 酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.15 蛋制品包应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.16 坚果籽类包（熟制）应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.17 脱水蔬菜包应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.18 菜料包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.19 面筋包应符合 GB 2711 的规定。

2.1.20 醋包应符合 GB 2719 或 GB 31644 的规定。

2.1.21 芝麻油包应符合 GB/T 40851 的规定。

2.1.22 芝麻酱包应 LS/T 3220 的规定。

## 2.2 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	

## 2.3 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	≤ 30 (未经泡发复水产品)	GB 5009.3
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.19 (主料包单独包装产品) 0.45 (组合包装产品)	GB 5009.12
酸价 <sup>a</sup> (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 <sup>a</sup> (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
<sup>a</sup> 仅适用于外购料包的混合检测，配料中如使用发酵配料和酸性配料的，酸价指标不适用。 *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；组合包装产品混合检测。		

## 2.4 微生物限量

即食产品微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 <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

a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

微生物适用于未搭配料包的产品单独检验，或搭配料包产品的混合检验。

### 2.5 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。

### 2.6 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。

### 2.6 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。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数（即食产品）、大肠菌群（即食产品）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、黑麦粉、荞麦粉、黑荞麦粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加五谷杂粮粉、食用淀粉、食用植物油、谷朊粉、魔芋粉、果蔬粉、芝麻、食用盐中的一种或几种，添加生活饮用水，经调粉、搅拌、挤压熟化成型、泡发复水、包装、灭菌、包装而成的即食产品；或经调粉、搅拌、挤压熟化成型、包装而成的非即食产品。

搭配或不搭配外购料包[复合调味料（固态、液态、半固态）、调味油包、辣椒油包、红油包、酱腌菜包、蛋制品包、坚果籽类包（熟制）、脱水蔬菜包、菜料包、面筋包、醋包、芝麻油包、芝麻酱包中的一种或几种]，经组合或不组合、包装而成的面皮、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，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。

许昌猴哥食品有限公司