



412295S-2026



汝州市汝豫恩博食品厂企业标准

Q/RYEB 0002S-2026

面叶

2026-08-07 发布

2026-08-07 实施

汝州市汝豫恩博食品厂 发布

前 言

本标准由汝州市汝豫恩博食品厂提出。

本标准起草单位：汝州市汝豫恩博食品厂。

本标准主要起草人：程帅伟。

HN
QB

面叶

1 范围

本标准规定了面叶的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水或纯净水，添加或不添加黑麦粉、玉米粉、荞麦粉、绿豆粉、黄豆粉、豌豆粉、黑豆粉、青豆粉、红豆粉、芸豆粉、蚕豆粉、扁豆粉、鹰嘴豆粉、菜豆粉、豇豆粉、青稞粉、高粱粉、藜麦粉、燕麦粉、小米粉、红薯粉、鸡蛋粉、蛋黄粉、果蔬粉、海带粉、紫薯粉、山药粉、芋头粉、菱角粉、枸杞粉、百合粉、莲子粉、薏米粉、茯苓粉、蒲公英粉、桑叶粉、食用葛根粉的一种或几种，经配料、和面、压延、成型、干燥、包装而成的非即食面叶。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.3 鸡蛋粉、蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.4 纯净水应符合 GB 19298 的规定。
- 2.1.5 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.6 荞麦粉应符合 GB/T 35028 的规定。
- 2.1.7 黑麦粉、绿豆粉、黄豆粉、豌豆粉、黑豆粉、青豆粉、红豆粉、芸豆粉、蚕豆粉、扁豆粉、鹰嘴豆粉、菜豆粉、豇豆粉、青稞粉、高粱粉、藜麦粉、燕麦粉、小米粉、红薯粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 食用葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.9 海带粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.10 果蔬粉、紫薯粉、山药粉、芋头粉、菱角粉、枸杞粉、百合粉、莲子粉、薏米粉、茯苓粉、蒲公英粉、桑叶粉应清洁、干净、无污染、无霉变，且符合 GB 2762 和 GB 2763 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	菱型，外形整齐，形态均匀，有韧性	取适量样品，置于白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽，并检查有无外来杂质，嗅其气味。将样品煮熟后，以温开水漱口，品其滋味
色 泽	均匀一致，有光泽	
气 味	面叶应有气味，无酸味、霉味及其他异味	
滋 味	面叶应有滋味，煮熟后口感不粘，不牙碜，筋道爽口	
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	≤ 14.0	GB 5009.3
酸度, mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , 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,

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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

出厂检验项目包括: 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为主要原料，加入生活饮用水或纯净水，添加或不添加黑麦粉、玉米粉、荞麦粉、绿豆粉、黄豆粉、豌豆粉、黑豆粉、青豆粉、红豆粉、芸豆粉、蚕豆粉、扁豆粉、鹰嘴豆粉、菜豆粉、豇豆粉、青稞粉、高粱粉、藜麦粉、燕麦粉、小米粉、红薯粉、鸡蛋粉、蛋黄粉、果蔬粉、海带粉、紫薯粉、山药粉、芋头粉、菱角粉、枸杞粉、百合粉、莲子粉、薏米粉、茯苓粉、蒲公英粉、桑叶粉、食用葛根粉的一种或几种，经配料、和面、压延、成型、干燥、包装而成的非即食面叶。

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，参照 GB/T 40636《挂面》要求制订本企业标准，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。

汝州市汝豫恩博食品厂