



410082S-2018



河南家之味食品有限公司企业标准

Q/HJZW 0001S-2018

牛筋面

2018-01-08 发布

2018-01-08 实施

河南家之味食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由河南家之味食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：骆玲玲。

H N

Q B

牛筋面

1 范围

本标准规定了牛筋面的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以小麦粉、水为主要原料，添加熟植物油（花生油）、食用盐，经和面、醒面、挤压熟化成型、自然晾晒或不晾晒、截断、包装工艺加工而成的非即食牛筋面。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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	指 标	检 验 方 法
性状	粗细均匀、光滑整齐、形态良好	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，然后于凉水中泡 5 分钟，再沸水中煮 1 分钟，以温开水漱口，品其口感。
色泽	浅黄色，均匀一致，有光泽	
气味	正常，无酸味，霉味及其它异味	
口感	煮熟后口感不粘，不牙碜，柔软爽口	
杂质	无正常视力可见外来异物	

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 测 方 法	
^a 自然断条率，%	≤ 8.0	LS/T 3212	
熟断条率，%	≤ 8.0	LS/T 3212	
烹调损失率，%	≤ 10.0	LS/T 3212	
水分，g/100g	干牛筋面	15.0	GB 5009.3
	湿牛筋面	35	
酸度，mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239	
食用盐（以氯化钠计），%	≤ 10	GB 5009.44	
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11	
[*] 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	

六六六, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
注: °自然断条率仅适用于干牛筋面。 *铅指标严于国家标准 GB 2762。			

2.4 净含量与允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生应符合 GB 14881 的要求。

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; 农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量及允许短缺量、自然断条率、熟断条率、烹调损失率、水分、酸度。型式检验按国家有关规定执行。

Q B

编制说明

牛筋面是以小麦粉、水为主要原料，添加熟植物油（花生油）、食用盐，经和面、醒面、挤压熟化成型、自然晾晒或不晾晒、截断、包装工艺加工而成的非即食牛筋面。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 LS/T 3212《挂面》的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。

本标准规定了牛筋面的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于国家标准 GB 2762 的规定。

河南家之味食品有限公司

H N

Q B