



410605S-2018



河南诚实人实业集团有限责任公司企业标准

Q/HCS 0006S-2018

面叶

2018-02-22 发布

2018-02-22 实施

河南诚实人实业集团有限责任公司 发布

前 言

本标准根据 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准有河南诚实人实业集团有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：张登立。

本标准自发布之日起替代 Q/HCS 0006S-2017(2017-10-11 发布实施，备案号 412436S-2017)。

H N

Q B

面叶

1 范围

本标准规定了面叶的分类、要求、试验方法、检验规则和标志、标签、包装、运输、储存等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料,根据需要添加或不添加食用盐、碳酸钠、添加生活饮用水、绿豆粉、大豆粉、荞麦粉(绿豆、大豆、荞麦粉碎)和玉米粉、蔬菜粉(胡萝卜粉、菠菜粉)、鸡蛋粉、谷朊粉(小麦蛋白粉)、大豆蛋白粉中的几种,经和面、压延、切片、烘干、包装制成的非即食面叶。根据需要添加或不添加外购调料包,菜包(紫菜、虾米)、醋包(酿造食醋)、调料粉包【食用盐、白砂糖、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、香辛料(花椒、胡椒、小茴香、八角)】。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.2 绿豆应符合 GB/T 10462 的规定。
- 2.1.3 大豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.4 荞麦应符合 GB/T 10458 的规定。
- 2.1.5 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.6 胡萝卜粉应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.7 菠菜粉应符合 NY/T 960 的规定。
- 2.1.8 鸡蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.9 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.11 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.12 谷朊粉(小麦蛋白粉)应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.13 菜包应符合表 2-3 理化指标的规定。
- 2.1.14 调料粉包应符合 DBS 41/001 的规定。

2.1.15 醋包（酿造食醋）应符合 GB/T 18187 的规定。

2.1.16 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的要求

表 1 感官要求

项 目	指 标		检测方法
性 状	菱形, 长度: 20-100mm (±8mm), 厚度: 0.5-1.0mm, 宽度: 1.0-10.0mm		从产品中取 100g, 自然光下 用肉眼观察色 泽及性状, 并检 查有无杂质, 嗅 其气味, 煮熟后 用温开水漱口, 品其滋味。
气 味	正常、无异味、无酸味		
滋 味	煮熟后口感不粘、不牙碜		
杂 质	无肉眼可见外来杂质		
色 泽	面叶	白色、乳白色或微黄色	
	鸡蛋面叶	微黄色或乳白色	
	荞麦面叶	黄褐色或褐色	
	菠菜面叶	淡绿色	
	绿豆面叶	淡绿色	
	玉米面叶	微黄色	
	大豆面叶	乳白色或微黄色	
	胡萝卜面叶	淡红色	
	紫菜酸汤面叶	乳白色或微黄色	

2.3 理化指标

面叶理化指标应符合表 2-1 的规定。

表 2-1 理化指标

项目	指标	检测方法
水分, %	≤ 12.5	GB 5009.3
酸度, ml/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
烹调损失, %	≤ 10.0	LS/T 3212
食用盐 (以 NaCl 计), %	≤ 1.5	GB 5009.44
砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12

汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
*铅指标严于食品安全国家标准。			

调味粉包理化指标应符合表 2-2 的规定。

表 2-2 理化指标

项目		指标	检测方法
水分，%	≤	15.0	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），%	≤	65.0	GB 5009.44
砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
*铅指标严于食品安全国家标准。			

菜包理化指标应符合表 2-3 的规定。

表 2-3 理化指标

项目		指标	检测方法
水分，%	≤	25.0	GB 5009.3
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
甲基汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
*铅指标严于食品安全国家标准。			

醋包理化指标应符合表 2-4 的规定。

表 2-4 理化指标

项目		指标	检测方法
游离矿酸		不得检出	GB 5009.233
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
*铅指标严于食品安全国家标准。			

2.4 微生物指标

醋包微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目		指标	检验方法
菌落总数（CFU/ml）	≤	10000	GB 4789.2

大肠菌群 (MPN/100 ml)	≤	3	GB 4789. 3
沙门氏菌		不得检出	GB 4789. 4
志贺氏菌		不得检出	GB 4789. 5
金黄色葡萄球菌		不得检出	GB 4789. 10

2.5 净含量与允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的有关规定执行。

2.7 其它要求

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，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、水分、酸度、烹调损失的检验；型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

面叶以小麦粉为主要原料，根据需要添加或不添加食用盐、碳酸钠、添加生活饮用水、绿豆粉、大豆粉、荞麦粉（绿豆、大豆、荞麦粉碎）和玉米粉、蔬菜粉（胡萝卜粉、菠菜粉）、鸡蛋粉、谷朊粉（小麦蛋白粉）、大豆蛋白粉中的几种，经和面、压延、切片、烘干、包装制成的非即食面叶。根据需要添加或不添加外购调料包，菜包（紫菜、虾米）、醋包（酿造食醋）、调料粉包【食用盐、白砂糖、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、香辛料（花椒、胡椒、小茴香、八角）】。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/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》、LS/T 3212、LS/T 3213 挂面标准编写。作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了面叶的分类、要求、试验方法、检验规则和标志、标签、包装、运输、储存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南诚实人实业集团有限责任公司

QB