



410692S-2018



博大面业集团有限公司企业标准

Q/ZBD 0004S-2018

面叶

2018-02-28 发布

2018-02-28 实施

博大面业集团有限公司 发布

前 言

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

本标准由博大面业集团有限公司品控部提出并起草。

本标准主要起草人：张建青、张明杰、王新献、王永亮。

本标准亦适用于安阳博大面业有限公司，地址汤阴县产业集聚区中华路与复兴大道交叉口西南。

本标准自实施之日起代替 Q/ZBD0004S-2015。

本标准与 Q/ZBD0004S-2015 相比，主要变化如下：

- 版本号由 2015 更改为 2018；
- 标准中引用相关标准更新为最新标准。

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、标志标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入水，辅以菠菜粉、胡萝卜粉、碳酸钙、鸡蛋（经清洗、打蛋）、魔芋粉（或不添加）、食用盐，经配粉、和面、熟化、压延、成型、烘干、包装加工而成的面叶。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB2715 和 GB/T 1355 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.4 碳酸钙应符合 GB1886.214 的规定。

2.1.5 鸡蛋应符合 GB2749 的规定。

2.1.6 魔芋粉应符合 GB/T18104 的规定。

2.1.7 菠菜粉、胡萝卜粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.8 荞麦粉应符合 GB/T10458 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1

项 目	指 标	试验方法	
性状	菱形片状	从样品中随机抽取 20 克面叶，放入白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后用沸水煮熟，品其滋味，并检查烹调性。	
色泽	蔬菜面叶		浅绿色
	胡萝卜面叶		微红色
	加钙面叶		白色
	鸡蛋面叶		微泛黄
	原味面叶		白色
	鸡蛋荞麦面叶		浅灰色
气、滋味	蔬菜面叶		菜香味，无异味
	胡萝卜面叶		胡萝卜香味，无异味
	加钙面叶		小麦粉香味，无异味
	鸡蛋面叶		鸡蛋香味，无异味
	原味面叶		小麦粉香味，无异味
	鸡蛋荞麦面叶		鸡蛋荞麦香味、无异味
烹调性	煮熟后，口感不粘，不牙碜，柔软		

	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 规定。

表 2

项 目		指标	检验方法
水分, g/100g	≤	14.5	GB 5009.3
酸度, ml/10g	≤	4.0	GB 5009.239
烹调损失, g/100g	≤	15.0	LS/T3212
钙 (以 Ca 计), mg/kg		1.6~3.2	GB 5009.92
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.15	GB 5009.12

注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB2762 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 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。

2.6 其他要求

食品添加剂应符合 GB2760 的规定, 污染物应符合 GB2762 的规定, 农药残留应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

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

编制说明

面叶是以小麦粉为主要原料，加入水，辅以菠菜粉、胡萝卜粉、碳酸钙、鸡蛋（经清洗、打蛋）、魔芋粉（或不添加）、食用盐，经配粉、和面、熟化、压延、成型、烘干、包装加工而成。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/T3212 挂面制订本标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

博大面业集团有限公司

H N

Q B