



410908S-2018



河南石磨坊食品有限公司企业标准

Q/HSS 0002S-2018

面叶、面片

2018-04-11 发布

2018-04-11 实施

河南石磨坊食品有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南石磨坊食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：宋永城、王晓峰、赵明举、王明霞、魏桃、张武军、李廷渲。

H N

Q B

面叶、面片

1 范围

本标准规定了面叶、面片的分类、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，加入经磨粉后的其他原料（黑豆、芝麻、小米、荞麦、绿豆、玉米、黑米、黄豆、红薯、燕麦、大米、高粱、大麦、薏仁、香菇、茶树菇、滑子蘑、猴头菇、鲍鱼菇、杏鲍菇、鸡腿菇、草菇、金针菇、红小豆、蚕豆、豌豆、豇豆、小扁豆、菜豆、花生、核桃、枣、山楂、羊肚菌、牛肝菌、松茸）、蔬菜粉（番茄粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、芹菜粉）、鸡蛋（去壳）、食用盐、生活饮用水中的几种，经和面，熟化、压延、切片、干燥、包装加工而成。

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 黑豆、黄豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.3 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.4 小米应符合 GB/T 11766 的规定。
- 2.1.5 荞麦应符合 GB/T 10458 的规定。
- 2.1.6 玉米应符合 GB 1353 的规定。
- 2.1.7 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.8 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.9 黑米应符合 NY/T 832 的规定。
- 2.1.10 红薯应符合 ZB B 23007 的规定。
- 2.1.11 燕麦应符合 ZB B 22011 的规定。
- 2.1.12 绿豆应符合 GB/T 10462 的规定。
- 2.1.13 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.14 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.15 番茄粉、南瓜粉应符合 NY/T 1393 的规定。
- 2.1.16 菠菜粉、芹菜粉应符合 NY/T 960 的规定。
- 2.1.17 胡萝卜粉应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.18 大米应符合 GB/T 1354 的规定。
- 2.1.19 高粱应符合 GB/T 8231 的规定。
- 2.1.20 大麦应符合 GB/T 11760 的规定。
- 2.1.21 红小豆应符合 GB/T 10461 的规定。
- 2.1.22 茶树菇、滑子蘑、猴头菇、鲍鱼菇、杏鲍菇、鸡腿菇、草菇、金针菇、羊肚菌、牛肝菌、松茸应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.23 豌豆应符合 GB/T 10460 的规定。
- 2.1.24 豇豆应符合 NY/T 965 的规定。
- 2.1.25 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.26 核桃应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.27 菜豆、小扁豆应符合 ZB B 23006 的规定。
- 2.1.28 薏仁、山楂、枣应符合《中华人民共和国药典》2015 版一部的规定。
- 2.1.29 蚕豆应符合 GB/T 10459 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	菱形，长度：20-100mm（±8mm），厚度：0.5-1.0mm，宽度：1.0-10.0mm	用精度为 0.1mm 的量具测量。
色泽	黑豆面叶、面片	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。
	芝麻面叶、面片	
	小米面叶、面片	

荞麦面叶、面片	白色稍带有斑点
绿豆面叶、面片	白色稍带有斑点
玉米面叶、面片	淡黄色
香菇面叶、面片	白色稍带有斑点
鸡蛋面叶、面片	淡黄色
黑米面叶、面片	白色稍带有斑点
黄豆面叶、面片	淡黄色
红薯面叶、面片	白色
燕麦面叶、面片	白色
番茄面叶、面片	淡红色
菠菜面叶、面片	淡绿色
胡萝卜面叶、面片	淡黄色
南瓜面叶、面片	淡黄色
芹菜面叶、面片	淡绿色
杂粮面叶、面片	白色稍带有斑点
菇类面叶、面片	白色稍带有斑点
豆类面叶、面片	白色稍带有斑点
九宝面叶、面片	白色稍带有斑点
菌类面叶、面片	白色稍带有斑点
气味	正常、无异味、无酸味
滋味	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 的规定

表 2 理化指标

项目	指标	检测方法
水分, %	≤ 13.5	GB 5009.3
酸度, mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
烹调损失, %	≤ 15.0	LS/T 3212
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注: *铅严于食品安全国家标准 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 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

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

H N

Q B

编制说明

面叶、面片是以小麦粉为主要原料，加入经磨粉后的其他原料（黑豆、芝麻、小米、荞麦、绿豆、玉米、黑米、黄豆、红薯、燕麦、大米、高粱、大麦、薏仁、香菇、茶树菇、滑子蘑、猴头菇、鲍鱼菇、杏鲍菇、鸡腿菇、草菇、金针菇、红小豆、蚕豆、豌豆、豇豆、小扁豆、菜豆、花生、核桃、枣、山楂、羊肚菌、牛肝菌、松茸）、蔬菜粉（番茄粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、芹菜粉）、鸡蛋（去壳）、食用盐、生活饮用水中的几种，经和面，熟化、压延、切片、干燥、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/T 3212《挂面》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了面叶、面片的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南石磨坊食品有限公司

H N

Q B