



410997S-2018



濮阳县慧康食品有限公司企业标准

Q/PHS 0001S-2018

面叶

2018-04-17 发布

2018-04-17 实施

濮阳县慧康食品有限公司 发布

前 言

本标准的编写符合 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分:标准的结构和编写》的规定。

本标准由濮阳县慧康食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人:张洪省。

H N

Q B

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、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以小麦粉、生活饮用水、食用盐、鸡蛋（清洗、打蛋）、绿豆（过筛、磨粉）为原料，经配料、和面、压延、成型、切断、干燥、整形、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 GB/T 1355 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。

2.1.5 绿豆应符合 GB/T 10462 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	试验方法	
性状	菱形，厚度均匀一致	从样品取 1 袋，将内容物倒入白瓷盘中，在室内自然光线下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温水漱口，在沸水中煮 5 分钟后品尝其滋味，应符合左侧规定	
色泽	原味面叶		微黄色
	鸡蛋面叶		微黄色
	绿豆面叶		暗黄色
气味	原味面叶		具有小麦固有的气味，无异味
	鸡蛋面叶		具有鸡蛋和小麦固有的气味，无异味
	绿豆面叶		具有绿豆和小麦固有的气味，无异味
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	试验方法
水分, g/100g	≤ 14.5	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 3.0	GB 5009.4

食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤	1.0	GB 5009.44
酸度，mL/10g	≤	4.0	GB 5009.239
烹调损失，%	≤	15	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
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762			

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《定量包装商品净含量计量检验规则》规定的方法。

2.5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留应符合 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。

QB

编制说明

面叶以小麦粉、生活饮用水、食用盐、鸡蛋（清洗、打蛋）、绿豆（过筛、磨粉）为原料，经配料、和面、压延、成型、切断、干燥、整形、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》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。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

濮阳县慧康食品有限公司

H N

Q B