



412436S-2017



# 河南诚实人实业集团有限责任公司企业标准

Q/HCS 0006S-2017

---

## 面叶

2017-10-11 发布

2017-10-11 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。

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),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。

2.1.14 醋包（酿造食醋）应符合 GB/T 18187 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,<br>宽度: 1.0-10.0mm |            | 从产品中取<br>100g, 自然光下<br>用肉眼观察色<br>泽及性状, 并检<br>查有无杂质, 嗅<br>其气味, 煮熟后<br>用温开水漱口,<br>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 <sub>1</sub> , 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 <sub>1</sub> , 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），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  
2017年09月12日