



412928S-2017



河南熙元食品有限公司企业标准

Q/HXS 0002S-2017

面片（叶）

2017-12-11 发布

2017-12-11 实施

河南熙元食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由河南熙元食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：范春伟、韩玉东。

H N

Q B

面片（叶）

1 范围

本标准规定了面片（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为主要原料，辅以玉米粉、荞麦粉、绿豆粉、黄豆粉、小米粉、南瓜粉、甜菜粉、胡萝卜粉、紫薯粉、菠菜粉、食用盐、碳酸钠、生活饮用水中的几种，经配料、和面、熟化、压延、切片、烘干、包装加工而成的非即食面片（叶）。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合GB/T 1355及GB 2715的规定。
- 2.1.2 玉米粉应符合GB/T 10463及GB 2715的规定。
- 2.1.3 荞麦粉、绿豆粉、黄豆粉、小米粉应符合GB 2715的规定。
- 2.1.4 南瓜粉、甜菜粉、胡萝卜粉、紫薯粉、菠菜粉应符合NY/T 1884的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合GB/T 5461及GB 2721的规定。
- 2.1.6 碳酸钠应符合GB 1886.1的规定。
- 2.1.7 生活饮用水应符合GB 5749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	检验方法
性 状	片状、条状	从样品中取出一袋，倒入洁净的白糖瓷盘内，观察其外观、色泽，嗅其气味，然后用沸水煮熟，品尝其滋味，并检查有无外来杂物
色 泽	具有原料物质应具有色泽	
滋、气味	具有原料物质特有气滋味，无异味 煮熟后口感不粘、不牙碜	
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 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分，%	≤ 14.5	GB 5009.3

酸度, mL/10g	≤	4.0	GB 5009.239
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.15	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
*铅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 的规定。

2.5 生产加工过程中的卫生要求

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

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定, 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、水分、酸度、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，辅以玉米粉、荞麦粉、绿豆粉、黄豆粉、小米粉、南瓜粉、甜菜粉、胡萝卜粉、紫薯粉、菠菜粉、食用盐、碳酸钠、生活饮用水中的几种，经配料、和面、熟化、压延、切片、烘干、包装加工而成的非即食面片（叶）。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。

本标准规定了面片（叶）的术语和定义、分类、要求、检验方法、检验规则、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南熙元食品食品有限公司

2017年11月07日

QB