



412112S-2017



卫辉市君乐面业有限公司第一分公司企业标准

Q/WJM 0002S-2017

面叶（片）

2017-09-04 发布

2017-09-04 实施

卫辉市君乐面业有限公司第一分公司 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》的要求编写。

本标准由卫辉市君乐面业有限公司第一分公司提出并起草。

本标准主要起草人：申明军。

H N

Q B

面叶（片）

1 范围

本标准规定了面叶（片）的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，辅以荞麦粉、绿豆粉、蛋黄粉、菠菜粉、胡萝卜粉、西红柿粉、黄豆粉、小米粉、食用盐、碳酸钠、生活饮用水中的几种，经调粉，和面，熟化，压延，切片成型，干燥，截断或不截断，称量，包装加工而成的非即食面叶（片）。

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 荞麦粉、绿豆粉、黄豆粉、小米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 菠菜粉、西红柿粉、胡萝卜粉应符合 NY/T 1884 及 DB11/620 的规定。
- 2.1.4 蛋黄粉应符合 GB 2749 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（生产用水）应符合 GB 5749 的规定。

2.2 感官指标

感官指标应符合表 1 规定。

表 1 感官指标

项目	要求	检测方法
性状	具有本品特有形状的面片	GB/T 5492
色泽	具有原料物质应具有色泽	
气滋味	煮熟后口感不粘，不牙碜，具有原料物质特有气滋味，无异味	
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, g/100g	≤ 14.5	GB 5009.3
酸度, ml/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12

总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.11
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
注：铅指标严于国家标准 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 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

食品添加剂使用应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定。农药最大残留量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目：感官、水分、净含量、酸度。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，辅以荞麦粉、绿豆粉、蛋黄粉、菠菜粉、胡萝卜粉、西红柿粉、黄豆粉、小米粉、食用盐、碳酸钠、生活饮用水中的几种，经调粉，和面，熟化，压延，切片成型，干燥，截断或不截断，称量，包装加工而成的非即食面叶（片）。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，参考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提供依据。

本标准规定了面叶（片）的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期等。

本标准中铅指标严于国家标准 GB 2762 的规定。

卫辉市君乐面业有限公司第一分公司