



413573S-2018



河南汇迪面业有限公司企业标准

Q/HHM 0002S-2018

面叶（片）

2018-11-30 发布

2018-11-30 实施

河南汇迪面业有限公司 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》的规定编写。

本标准由河南汇迪面业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李少卫。

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、贮存等。

本标准适用于以小麦粉为原料，加入或不加入番茄粉、红薯叶粉、红薯粉、紫薯粉、芹菜粉、菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉、山药粉、甜菜粉、莲藕粉、香菇粉、荞麦粉、小米粉、高粱粉、黄豆粉、绿豆粉、黑豆粉、玉米粉、薏米粉、鸡蛋或鸡蛋粉中的一种，加入或不加入食用盐、碳酸钠、玉米淀粉、木薯淀粉中的一种或多种，经加水和面、熟化、切片或冲压成型、干燥、包装加工而成的面叶（片）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 番茄粉、红薯叶粉、紫薯粉、红薯粉、芹菜粉、菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉、山药粉、甜菜粉、莲藕粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.4 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.5 荞麦粉、小米粉、高粱粉、黄豆粉、绿豆粉、黑豆粉、玉米粉、薏米粉应符合 GB 2715 的规定,并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.6 鸡蛋、鸡蛋粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.7 玉米淀粉、木薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.8 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.9 碳酸钠应符合 GB 1886.1 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	具有产品应有的性状	取样品 1 份，置于洁净白色的瓷盘中，在自然光线下观察性状、色泽、杂质，在沸水中煮 5 分钟后，嗅其气味，温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 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	≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

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。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

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, 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3 检验

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

编制说明

面叶（片）是以小麦粉为原料，加入或不加入番茄粉、红薯叶粉、红薯粉、紫薯粉、芹菜粉、菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉、山药粉、甜菜粉、莲藕粉、香菇粉、荞麦粉、小米粉、高粱粉、黄豆粉、绿豆粉、黑豆粉、玉米粉、薏米粉、鸡蛋或鸡蛋粉中的一种，加入或不加入食用盐、碳酸钠、玉米淀粉、木薯淀粉中的一种或多种，经加水和面、熟化、切片或冲压成型、干燥、包装加工而成的。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》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检验依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南汇迪面业有限公司