



413639S-2018



河南诚实人实业集团有限责任公司企业标准

Q/HCS 0006S-2018

面 叶

2018-12-11 发布

2018-12-11 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：标准的结构和编写规则》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、郑勋、周冰洁、苏珂。

本标准自发布之日起替代 Q/HCS0006S-2018（备案号：410605S-2018）。

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、检验规则和标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料,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、荞麦粉和玉米粉(绿豆、大豆、荞麦粉碎)、蔬菜粉(胡萝卜粉、菠菜粉)、鸡蛋粉、谷朊粉(小麦蛋白粉)、大豆蛋白粉其中一种或几种,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菜包[紫菜、虾米或脱水蔬菜(脱水高丽菜、脱水青梗菜、脱水裙带菜、脱水茺荑、脱水胡萝卜粒、脱水香葱)中的几种或多种]、醋包(酿造食醋)、调料粉包[小麦粉、黑米粉、黑豆粉、黑芝麻、白芝麻、花生仁、小米粉、大豆油、鸡精调味料、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、辣椒、小茴香、八角、孜然)中的几种或多种]包装而成的面叶。(调料包均为外购)。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 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 NY/T 959 和 NY/T 960 的规定。

2.1.14 调料粉包应符合 DBS 41/001 的规定。

2.1.15 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。

2.1.16 醋包（酿造食醋）应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 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	要求		检验方法
性 状	菱形，长度：20-100mm（±8mm），厚度：0.5-1.0mm， 宽度：5.0-15.0mm		从产品中取 100g，自然光下 用肉眼观察色 泽及性状，并检 查有无杂质，嗅 其气味，煮熟后 用温开水漱口， 品其滋味，应符 合表 1 规定。
气 味	正常、无异味、无酸味		
滋 味	煮熟后口感不粘、不硌牙		
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	
	糊涂面	乳白色或微黄色	

2.3 理化指标

2.3.1 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	检验方法
水分，%	≤ 12.5	GB 5009.3
酸度，mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239

烹调损失率, %	≤	10.0	LS/T 3212
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
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。			

2.3.2 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	检验方法
水分, %	≤	15.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), %	≤	65.0	GB 5009.44
总砷 (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 GB 2762。			

2.3.3 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	检验方法
水分, %	≤	25.0	GB 5009.3
总砷 (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 GB 2762。			

2.3.4 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	检验方法
总酸 (以乙酸计), g/100mL	≥	3.5	GB/T 5009.41
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 ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
*铅指标严于食品安全国家标准。			

2.4 微生物限量

醋包微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采集方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数(CFU/mL) ≤	5	2	10 ³	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群(CFU/mL) ≤	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
^a 样品的分析及处理按 GB4789.1 执行					

2.5 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的有关规定执行。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3 检验

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

编制说明

面叶是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、荞麦粉和玉米粉（绿豆、大豆、荞麦粉碎）、蔬菜粉（胡萝卜粉、菠菜粉）、鸡蛋粉、谷朊粉（小麦蛋白粉）、大豆蛋白粉其中一种或几种，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菜包[紫菜、虾米或脱水蔬菜（脱水高丽菜、脱水青梗菜、脱水裙带菜、脱水茼蒿、脱水胡萝卜粒、脱水香葱）中的几种或多种]、醋包（酿造食醋）、调料粉包[小麦粉、黑米粉、黑豆粉、黑芝麻、白芝麻、花生仁、小米粉、大豆油、鸡精调味料、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、辣椒、小茴香、八角、孜然）中的几种或多种]包装而成的面叶。（调料包均为外购）。

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：标准的结构和编写规则》、LS/T 3212《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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

本标准规定了面叶的分类、要求、检验方法、检验规则和标志、标签、包装、运输、贮存等。

河南诚实人实业集团有限责任公司

