



412372S-2018



虞城县兴震食品有限公司企业标准

Q/YXS 0001S-2018

面叶

2018-08-03 发布

2018-08-03 实施

虞城县兴震食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由虞城县兴震食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：范乃伟。

H N

Q B

面叶

1 范围

本标准规定了面叶的要求、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，添加食用盐、生活饮用水，经和面、熟化、压延、切片、干燥、包装加工而成的非即食面叶。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.3 生产用水应符合 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 | 菱形片状 | 取样品1份,将样品倒入洁净的白色瓷盘中,在自然光线条件下,用肉眼观察其性状、色泽及杂质,嗅其气味,煮熟后温开水漱口,品其滋味 |
| 色 泽 | 具有本品应有的色泽 | |
| 气、滋味 | 具产品应有的气、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 的规定。

表2 理化指标

| 项 目 | 指标 | 检验方法 |
|------------------------------|--------|-------------|
| 水分, % | ≤ 14.5 | GB 5009.3 |
| 食用盐(以 NaCl 计), % | ≤ 4.0 | GB 5009.44 |
| *铅(以Pb计), mg/kg | ≤ 0.15 | GB 5009.12 |
| 总砷(以As计), mg/kg | ≤ 0.5 | GB 5009.11 |
| 酸度, mL/10g | ≤ 4.0 | GB 5009.239 |
| 烹调损失率, % | ≤ 10.0 | LS/T 3212 |
| 黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg | ≤ 5.0 | GB 5009.22 |

注: *铅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。

2.5 食品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

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

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

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加食用盐、生活饮用水，经和面、熟化、压延、切片、干燥、包装加工而成的非即食面叶。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提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

虞城县兴震食品有限公司

H N

Q B