



410259S-2019



柘城县食惠万嘉挂面坊企业标准

Q/ZSW 0002S-2019

面叶

2019-01-25 发布

2019-01-25 实施

柘城县食惠万嘉挂面坊 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。

本标准由柘城县食惠万嘉挂面坊提出并起草。

本标准主要起草人：李长江。

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、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，添加或不添加全麦粉、豌豆粉、小米粉、山药粉、高粱粉、玉米粉、黑麦粉、荞麦粉、绿豆粉、黄豆粉、紫薯粉、番茄粉、胡萝卜粉、菠菜粉、全蛋粉、蔬菜汁（番茄、胡萝卜、菠菜，经预处理，打浆）、鲜鸡蛋、食用盐、碳酸钠中的一种或几种为辅料，经配料、加水、醒面、压延、切片、定型、干燥、包装加工而成的面叶。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 小麦粉、黑麦粉应符合 GB/T 1355、LS/T 3202 的规定。

2.1.2 豌豆粉、小米粉、高粱粉、荞麦粉、绿豆粉、黄豆粉应干燥、无杂质、无腐败、无霉变，且符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.3 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。

2.1.4 全麦粉应符合 LS/T 3244 的规定。

2.1.5 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。

2.1.6 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.7 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.8 鲜鸡蛋、全蛋粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.9 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.10 山药粉应符合 DBS41/009 的规定。

2.1.11 番茄、胡萝卜、菠菜应新鲜、无腐烂、无污染，且符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.12 胡萝卜粉、紫薯粉应符合 NY/T 959 的规定。

2.1.13 菠菜粉应符合 NY/T 960 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	取适量样品，置于白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽，并检查有无外来杂质，嗅其气味。将样品煮熟后，以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有原辅料混合应有的色泽	
气、滋味	具有原辅料混合后应有的气、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
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

注: 1、*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 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

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; 兽药残留限量应符合国家的规定和公告。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分的检验。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，添加或不添加全麦粉、豌豆粉、小米粉、山药粉、高粱粉、玉米粉、黑麦粉、荞麦粉、绿豆粉、黄豆粉、紫薯粉、番茄粉、胡萝卜粉、菠菜粉、全蛋粉、蔬菜汁（番茄、胡萝卜、菠菜，经预处理，打浆）、鲜鸡蛋、食用盐、碳酸钠中的一种或几种为辅料，经配料、加水、和面、醒面、压延、切片、定型、干燥、包装加工而成的面叶。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》制定本标准，作为企业组织生产、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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

柘城县食惠万嘉挂面坊