



410556S-2019



登封市嵩健面业有限公司企业标准

Q/DSM 0001S-2019

面叶

2019-03-21 发布

2019-03-21 实施

登封市嵩健面业有限公司 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。

本标准由登封市嵩健面业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：惠群喜。

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、生活饮用水为主要原料，添加或不添加鸡蛋液（鸡蛋经清洗、打蛋）、菠菜粉、芹菜粉、西红柿粉、胡萝卜粉、南瓜粉、西兰花粉、紫薯粉、红薯粉、山药粉、魔芋粉、红枣粉、火龙果粉、大豆粉、荞麦粉、玉米粉、高粱粉、燕麦粉、绿豆粉、红豆粉、小米粉、香菇粉、黑木耳粉、碳酸钠、食用盐中的一种或多种，经和面、熟化、压延、切片、烘干、包装而成的面叶。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。

2.1.4 菠菜粉、芹菜粉、西红柿粉、胡萝卜粉、南瓜粉、西兰花粉、红枣粉、火龙果粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.5 香菇粉、黑木耳粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.6 紫薯粉、红薯粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.7 山药粉应符合 DBS 41/009 的规定。

2.1.8 魔芋粉应符合 GB/T 18104 的规定。

2.1.9 大豆粉、高粱粉、绿豆粉、红豆粉、小米粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.10 燕麦粉应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。

2.1.11 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。

2.1.12 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。

2.1.13 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.14 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 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	从样品中随机取出一袋，倒入一洁

色 泽	具有产品应有的色泽	净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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, 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

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 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，真菌毒素限量应符合GB 2761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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、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。

编制说明

本标准适用于以小麦粉、生活饮用水为主要原料，添加或不添加鸡蛋液（鸡蛋经清洗、打蛋）、菠菜粉、芹菜粉、西红柿粉、胡萝卜粉、南瓜粉、西兰花粉、紫薯粉、红薯粉、山药粉、魔芋粉、红枣粉、火龙果粉、大豆粉、荞麦粉、玉米粉、高粱粉、燕麦粉、绿豆粉、红豆粉、小米粉、香菇粉、黑木耳粉、碳酸钠、食用盐中的一种或多种，经和面、熟化、压延、切片、烘干、包装而成的面叶。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。

登封市嵩健面业有限公司

QB