



413613S-2025



洛阳曙曜钱辰食品有限公司企业标准

Q/LSS 0002S-2025

面皮、面藕、牛筋面

2025-12-17 发布

2025-12-17 实施

洛阳曙曜钱辰食品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳曙曜钱辰食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈社军、夏海燕、陈宇豪、张蕾、段利宾。

本标准自发布实施日起替代 Q/LSS 0002S-2024。

H N

Q B

面皮、面藕、牛筋面

1 范围

本标准规定了面皮、面藕、牛筋面的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、生活饮用水为主要原料，添加或不添加食用盐、山药粉、菠菜粉、胡萝卜粉、荞麦粉、苦荞麦粉中的一种或几种，经和面、挤压成型、截断或不截断、自然晾干或烘干、截断或不截断、包装工艺加工而成的非即食面皮、面藕、牛筋面。

根据工艺的不同，分为原味面皮、荞麦面皮、苦荞麦面皮、山药面皮、菠菜面皮、胡萝卜面皮、原味面藕、荞麦面藕、苦荞麦面藕、山药面藕、菠菜面藕、胡萝卜面藕、原味牛筋面、荞麦牛筋面、苦荞麦牛筋面、山药牛筋面、菠菜牛筋面、胡萝卜牛筋面。

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

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 山药粉、菠菜粉、胡萝卜粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.5 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	具有该产品应有的性状	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品应有的气滋味，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/(g/100g)	≤ 15.0	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计)/(g/100g)	≤ 5.0	GB 5009.44
酸度/° T	≤ 4.0	GB 5009.239
铅(以 Pb 计) [*] /(mg/kg)	≤ 0.18	GB 5009.12

总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤	0.5	GB 5009.11
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 的规定。			

2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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

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

QB

编制说明

面皮、面藕、牛筋面是以小麦粉、生活饮用水为主要原料，添加或不添加食用盐、山药粉、菠菜粉、胡萝卜粉、荞麦粉、苦荞麦粉中的一种或几种，经和面、挤压成型、截断或不截断、自然晾干或烘干、截断或不截断、包装工艺加工而成的非即食面皮、面藕、牛筋面。

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，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳曙曜钱辰食品有限公司

H N

Q B