



410679S-2026



许昌臻厨食品有限公司企业标准

Q/XZC 0002S-2026

湿牛筋面

2026-03-27 发布

2026-03-27 实施

许昌臻厨食品有限公司 发布

前 言

本标准由许昌臻厨食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张营波。

H N

Q B

湿牛筋面

1 范围

本标准规定了湿牛筋面的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加生活饮用水，添加或不添加植物油(大豆油、花生油、菜籽油、芝麻油、棕榈油中的一种或几种)、食用盐、果蔬粉、杂粮粉(大米粉、黑米粉、小米粉、高粱粉、玉米粉、燕麦粉、黑豆粉、荞麦粉、马铃薯粉、紫薯粉、苦荞粉、山药粉中的一种或几种)、食用淀粉、碳酸钠、单，双甘油脂肪酸酯中的一种或几种，经配料、和面、膨化成型、切断、加水浸泡、包装加工而成的湿牛筋面。

按照原辅料和性状不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.2 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.4 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.5 杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。。
- 2.1.8 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.9 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

性状	要求	检验方法
性 状	具有本品应有的性状	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其性状、色泽、杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品特有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气味、滋味，无酸败、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	≤	80.0	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	≤	0.15	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22

注: 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 规定。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10

注: a样品的采集及处理按GB 4789.1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 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加生活饮用水，添加或不添加植物油(大豆油、花生油、菜籽油、芝麻油、棕榈油中的一种或几种)、食用盐、果蔬粉、杂粮粉(大米粉、黑米粉、小米粉、高粱粉、玉米粉、燕麦粉、黑豆粉、荞麦粉、马铃薯粉、紫薯粉、苦荞粉、山药粉中的一种或几种)、食用淀粉、碳酸钠、单，双甘油脂肪酸酯中的一种或几种，经配料、和面、膨化成型、切断、加水浸泡、包装加工而成的湿牛筋面。

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。

许昌臻厨食品有限公司

Q B