



410732S-2026



漯河市合心缘食品有限公司企业标准

Q/LHS 0001S-2026

方便牛筋面、面皮、面藕

2026-04-02 发布

2026-04-02 实施

漯河市合心缘食品有限公司 发布

前 言

本标准由漯河市合心缘食品有限公司提出。

本标准由漯河市合心缘食品有限公司起草。

本标准主要起草人：王晓慧。

本标准自发布之日起替代Q/LHS 0001S-2023.

H N

Q B

方便牛筋面、面皮、面藕

1 范围

本标准规定了方便牛筋面、面皮、面藕的术语和定义、分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以牛筋面、面皮、面藕中的一种，搭配或不搭配外购调味料包（调味油包、醋包、调味酱包、调味粉包、骨汤包、脱水菜包、辣椒油包、芝麻酱包、调味汁包、调味醋包中的一种或几种）组合而成。

牛筋面、面皮、面藕是以小麦粉、黑全麦粉、高筋小麦粉中的一种或几种，以及水为主要原料，添加或不添加食用盐、荞麦粉、菠菜粉、胡萝卜粉、紫薯粉、南瓜粉、铁棍山药粉、西红柿（番茄）粉、绿豆粉中的一种或几种，经和面、挤压成型、截断或不截断，烘干或不烘干、包装工艺加工而成的牛筋面、面皮、面藕。

根据工艺和原料不同分为：方便牛筋面、方便干面皮、方便面藕。

2 术语和定义

面藕

以小麦粉、黑全麦粉、高筋小麦粉中的一种或几种，以及水为原料，添加或不添加其他辅料，经和面、挤压成型、干燥等工艺加工而成的中空藕状的食品。

3 要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.2 黑全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.3 高筋小麦粉应符合 GB/T 8607 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 3.1.6 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.7 菠菜粉、胡萝卜粉、紫薯粉、南瓜粉、铁棍山药粉、西红柿（番茄）粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 3.1.8 绿豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.9 调味粉包、调味酱包、脱水菜包、调味油包、骨汤包、辣椒油包、调味汁包、调味醋包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 3.1.10 芝麻酱包应符合 LS/T 3220 的规定。
- 3.1.11 醋包应符合 GB 2719 的规定。

3.2 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	具有本品应有的性状	从样品中取出适量,置于一洁净的白瓷盘中,在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口,品其滋味。
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味、滋味,无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

3.3 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
^a 水分, g/100g	≤ 40.0	GB 5009.3
^a 酸度, °T	≤ 4.0	GB 5009.239
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 5.0 (适用于辣椒油包、调味油包) 3.0 (适用于芝麻酱包)	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25 (适用于辣椒油包、调味油包、芝麻酱包)	GB 5009.227
^a 黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.18 (适用于未搭配料包的产品) 0.4 (适用于搭配料包的牛筋面、干面皮、面藕和调味料包混合检验)	GB 5009.12

注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。
^a仅适用于牛筋面、干面皮、面藕的检验。

3.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

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 第二法

注: ^a样品的采样及处理按GB 4789.1 执行;
微生物限量适用于牛筋面包、面皮包、面藕包和调味料包混合检验。

3.5 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。

3.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合GB 14881 的规定。

3.7 其他要求

外购料包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；农药残留最大限量应符合GB 2763 的规定。

4 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（适用于牛筋面包、面皮包、面藕包和调味料包混合检验）、大肠菌群（适用于牛筋面包、面皮包、面藕包和调味料包混合检验）。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以牛筋面、面皮、面藕中的一种，搭配或不搭配外购调味料包（调味油包、醋包、调味酱包、调味粉包、骨汤包、脱水菜包、辣椒油包、芝麻酱包、调味汁包、调味醋包中的一种或几种）组合而成。

牛筋面、面皮、面藕是以小麦粉、黑全麦粉、高筋小麦粉中的一种或几种，以及水为主要原料，添加或不添加食用盐、荞麦粉、菠菜粉、胡萝卜粉、紫薯粉、南瓜粉、铁棍山药粉、西红柿（番茄）粉、绿豆粉中的一种或几种，经和面、挤压成型、截断或不截断，烘干或不烘干、包装工艺加工而成的牛筋面、面皮、面藕。

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 GB 17400《食品安全国家标准 方便面》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。

漯河市合心缘食品有限公司