



416739S-2020



长葛市面道道食品厂企业标准

Q/CMS 0001S-2020

---

# 擀面皮

2020-11-09 发布

2020-11-09 实施

---

长葛市面道道食品厂 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》编写。

本标准由长葛市面道道食品厂提出起草。

本标准主要起草人：李小鹏。

H N

Q B

# 擀面皮

## 1 范围

本标准规定了擀面皮的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于擀面皮为原料，搭配或不搭配调味汁包、油包、外购醋包中的一种或几种，经包装而成的擀面皮。

擀面皮：以小麦粉为原料，加入水、食用盐、碳酸钠中的几种，经搅拌、面浆发酵，再加入小麦淀粉，经搅拌、蒸煮成型、冷却、切条或不切条、抹或不抹大豆油、包装加工而成的擀面皮。

调味汁包：以水为原料，加入香辛料或粉（花椒、八角、肉豆蔻、桂皮、小茴香中的多种）、食用盐、味精、鸡精调味料中的多种，经混合、熬煮、冷却、包装而成。

油包：以辣椒、香辛料（花椒、八角、肉豆蔻、桂皮、小茴香中的多种）、芝麻为原料，经大豆油熬制、冷却、包装而成。

外购醋包：食醋。

根据搭配料包不同分为不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 小麦淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.5 辣椒、香辛料或粉（花椒、八角、肉豆蔻、桂皮、小茴香）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.7 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.8 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.9 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.10 外购醋包应符合 GB 2719 的规定。

2.1.11 碳酸钠应符合 GB 1886.1 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	片状或条状	取出若干样品，倒入白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、
色 泽	具有产品应有的色泽	

气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
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，%（仅适用于擀面皮）	≤	85 GB 5009.3
酸度，°T（仅适用于擀面皮）	≤	4.0 GB 5009.239
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.18 <sup>a</sup> 0.4 <sup>b</sup> GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5 GB 5009.11
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤	5.0 GB 5009.22
酸价 <sup>c</sup> （以脂肪计）（KOH），mg/g	≤	3.0 GB 5009.229
过氧化值 <sup>c</sup> （以脂肪计），g/100g	≤	0.25 GB 5009.227
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 <sup>a</sup> 适用于未搭配料包的擀面皮的检验。 <sup>b</sup> 适用于配有料包的产品与料包混合后检验。 <sup>c</sup> 适用于油包的检验。 总砷、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 适用于未搭配料包的擀面皮检验，配有料包的产品与料包混合后检验。		

### 2.4 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	20	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 中的平板计数法
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 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 微生物限量适用于配有料包的产品混合后检验，未搭配料包的产品仅对擀面皮检验。					

### 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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其它要求

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。

## 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（仅限擀面皮）。验证检验一周一次，验证检验项目为：菌落总数和大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于擀面皮为原料，搭配或不搭配调味汁包、油包、外购醋包中的一种或几种，经包装而成的擀面皮。

擀面皮：以小麦粉为原料，加入水、食用盐、碳酸钠中的几种，经搅拌、面浆发酵，再加入小麦淀粉，经搅拌、蒸煮成型、冷却、切条或不切条、抹或不抹大豆油、包装加工而成的擀面皮。

调味汁包：以水为原料，加入香辛料或粉（花椒、八角、肉豆蔻、桂皮、小茴香中的多种）、食用盐、味精、鸡精调味料中的多种，经混合、熬煮、冷却、包装而成。

油包：以辣椒、香辛料（花椒、八角、肉豆蔻、桂皮、小茴香中的多种）、芝麻为原料，经大豆油熬制、冷却、包装而成。

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，制订了本企业标准，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。

长葛市面道道食品厂

QB