



410918S-2021



清丰县大流乡记保凉皮加工店企业标准

Q/QDLX 0001S-2021

干凉皮

2021-05-01 发布

2021-05-01 实施

清丰县大流乡记保凉皮加工店 发布

前 言

本标准由清丰县大流乡记保凉皮加工店提出并起草。

本标准起草人：罗记保。

H N

Q B

干凉皮

1 范围

本标准规定了干凉皮的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为原料，加入生活饮用水，经和面、熟制成型、晾干、包装制成的干凉皮。

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	具有本品应有的性状	取适量试样置于白瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽、杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本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	≤ 15	GB 5009.3
酸度, °T	≤ 4.0	GB 5009.239
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：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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 ^a 及限量	检验方法
-----	-----------------------	------

	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10^5	10^6	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	20	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	10^2	10^3	GB 4789.10 平板计数法
^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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

应符合 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。型式检验按国家有关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以小麦粉为原料，加入生活饮用水，经和面、熟制成型、晾干、包装制成的干凉皮。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》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。

清丰县大流乡记保凉皮加工店

H N

Q B