



410930S-2021



温县双杰面皮加工厂企业标准

Q/WSJ 0001S-2021

---

# 干面皮

2021-05-05 发布

2021-05-05 实施

---

温县双杰面皮加工厂 发布

## 前 言

本标准由温县双杰面皮加工厂提出并起草。

本标准主要起草人：李浚杰。

H N

Q B

# 干面皮

## 1 范围

本标准规定了干面皮的分类、要求，以及检验方法、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，添加或不添加铁棍山药粉、藕粉、菠菜粉、小米粉中的一种或几种，经和面、膨化、切断、晾晒、包装而成的非即食干面皮。

本标准根据辅料可分为：原味干面皮、山药干面皮、藕粉干面皮、菠菜干面皮。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 LS/T 3202 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。

2.1.4 菠菜粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.5 铁棍山药粉应符合 NY/T 2984 的规定。

2.1.6 小米粉应符合 GB 2715 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	取适量样品，置于白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽，并检查有无外来杂质，嗅其气味。将样品用凉开水泡开后，以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有原辅料混合应有的色泽	
气、滋味	具有原辅料混合后应有的气、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)	≤ 18	GB 5009.3
酸度/(mL/10g)	≤ 4.0	GB 5009.239
食用盐(以NaCl计)/(g/100g)	≤ 5	GB 5009.44
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.4	GB 5009.11
铅*(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> /(μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22

注：\*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

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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、酸度的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以小麦粉以小麦粉为主要原料，添加生活饮用水，添加或不添加铁棍山药粉、藕粉、菠菜粉、小米粉中的一种或几种，经和面、膨化、切断、晾晒、包装而成的非即食干面皮。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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

温县双杰面皮加工厂

H N

Q B