



411770S-2021



武陟县非凡面皮加工点企业标准

Q/WFF 0001S-2021

干面皮

2021-07-29 发布

2021-07-29 实施

武陟县非凡面皮加工点 发布

前 言

本标准由武陟县非凡面皮加工点提出并起草。

本标准主要起草人：王小批。

H N
Q B

干面皮

1 范围

本标准规定了干面皮的分类、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，添加食用盐、藕粉、可可粉、怀山药（清洗、去皮、打浆）、新鲜菠菜（清洗、打浆）、紫薯（清洗、打浆）、新鲜荷叶（清洗、打浆）、黑芝麻（清洗、打浆）、大豆油、胡萝卜（清洗、打浆）中的几种，添加生活饮用水，经和面、成型、晾干、包装而成的非即食干面皮。

根据原料不同可分为：干面皮、藕粉干面皮、可可粉干面皮、怀山药干面皮、菠菜干面皮、紫薯干面皮、荷叶干面皮、黑芝麻干面皮、胡萝卜干面皮。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 或 LS/T 3202 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 藕粉应符合 GB/T 25733 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.6 怀山药应符合 GB/T 20351 的规定。
- 2.1.7 新鲜菠菜、新鲜荷叶、紫薯应符合新鲜、干净、无病虫害、无腐烂变质同时应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.8 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 胡萝卜应符合 NY/T 493 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	从样品中取出 50 克，置于洁净白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽及杂质、嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有原料应有的气、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	≤ 20.0	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 5.0	GB 5009.44
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*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
*铅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 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

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、水分的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

干面皮是以小麦粉为主要原料，添加食用盐、藕粉、可可粉、怀山药（清洗、去皮、打浆）、新鲜菠菜（清洗、打浆）、紫薯（清洗、打浆）、新鲜荷叶（清洗、打浆）、黑芝麻（清洗、打浆）、大豆油、胡萝卜（清洗、打浆）中的几种，添加生活饮用水，经和面、成型、晾干、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》、《中华人民共和国标准化法》的规定，参照相关国家标准制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

武陟县非凡面皮加工点