



411460S-2021



焦作市山阳区大厦林海面制品厂企业标准

Q/JLH 0001S-2021

方便面皮（凉皮）、凉面

2021-07-03 发布

2021-07-03 实施

焦作市山阳区大厦林海面制品厂 发布

前 言

本标准由焦作市山阳区大厦林海面制品厂提出。

本标准起草单位：焦作市山阳区大厦林海面制品厂。

本标准主要起草人：谷亚朋、张凯强、郭永利。

H N

Q B

方便面皮（凉皮）、凉面

1 范围

本标准规定了方便面皮（凉皮）、凉面的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以面皮（凉皮）、凉面中的一种，配以外购料包（辣椒油包、盐水包、半固态复合调味料包、面筋包中的几种），经组合包装而成的非即食方便面皮（凉皮）、凉面。

面皮（凉皮）、凉面是以小麦粉为主要原料，辅以小麦淀粉、碳酸钠，加入生活饮用水，经洗面、发酵、和浆、漂烫成型、压片、冷却、切条、真空包装、杀菌、包装而成的湿制品。

辣椒油包：食用大豆油、干辣椒、芝麻。

盐水包：饮用水、食用盐、鸡精、味精。

半固态复合调味料包：食用大豆油、麻椒、花椒、八角、月桂叶、芝麻。

面筋包：小麦面粉、小麦淀粉、碳酸钠。

根据添加原料不同分为：方便面皮（凉皮）、方便凉面。

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 小麦淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 辣椒油包、盐水包、半固态复合调味料包应符合 SB/T 11194 和 GB 31644 的规定。

2.1.5 面筋包应符合 GB 2711 的规定。

2.1.6 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
	面皮（凉皮）、凉面	料 包				
		盐水包	辣椒油包	半固态复合调味料包	面筋包	
性 状	具有产品应有的性状	液态	液态	半固态	固体块状	1. 面皮（凉皮）、凉面：取一袋（盒、碗）样品，在自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，放入带盖容器中，加入 500mL 沸水，浸泡 1min-2min 后，嗅其气味，品尝其
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	无肉眼可见外来杂质	滋味。 2. 料包：取适量样品，置于洁净干燥的白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
----	-----------	--

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
	面皮（凉皮）、凉面	调料包				面筋包	
		盐水包	辣椒油包	半固态复合调味料包			
水分, g/100g	≤ 75.0	-	-	-	-	75.0	GB 5009.3
酸度(以湿基计), °T	≤ 1.5	-	-	-	-	8.0	GB 5009.239
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ -	26	-	-	-	-	GB 5009.44
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ -	-	3.0	-	-	-	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ -	-	0.25	-	-	-	GB 5009.227
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ -	5.0				-	GB 5009.22
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ -	0.18				-	GB 5009.12

注：1.*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；
2. 铅、黄曲霉毒素 B₁指标适用于面皮（凉皮）、凉面和搭配的料包，混合后的检验。

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 ^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

1. a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；2. 适用于产品的混合检验。

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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 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,外购料包中食品添加剂的使用也应符合 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;农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

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

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以面皮（凉皮）、凉面中的一种，配以外购料包（辣椒油包、盐水包、半固态复合调味料包、面筋包中的几种），经组合包装而成的非即食方便面皮（凉皮）、凉面。

面皮（凉皮）、凉面是以小麦粉为主要原料，辅以小麦淀粉、碳酸钠，加入生活饮用水，经洗面、发酵、和浆、漂烫成型、压片、冷却、切条、真空包装、杀菌、包装而成的湿制品。

辣椒油包：食用大豆油、干辣椒、芝麻。

盐水包：饮用水、食用盐、鸡精、味精。

半固态复合调味料包：食用大豆油、麻椒、花椒、八角、月桂叶、芝麻。

面筋包：小麦面粉、小麦淀粉、碳酸钠。

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》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 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定。

焦作市山阳区大厦林海面制品厂