



412857S-2022



沁阳市万善食品有限公司企业标准

Q/QWS 0002S-2022

# 面皮（凉皮）

2022-10-12 发布

2022-10-12 实施

沁阳市万善食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由沁阳市万善食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张卫平、张玲玲。

H N

Q B

# 面皮（凉皮）

## 1 范围

本标准规定了面皮（凉皮）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、小麦淀粉为主要原料，经加水和面、洗面、去面筋，制成面浆；添加食用盐、酵母、小麦淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、蔬菜粉（胡萝卜粉、菠菜粉、紫甘蓝粉的一种或几种）、蔬菜汁（胡萝卜汁、菠菜汁、紫甘蓝汁的一种或几种）、火龙果汁、碳酸钠、脱氢乙酸钠、羟丙基淀粉、柑橘黄，搅拌均匀、表面抹上大豆油或大豆调和油、熟制成型、切条或不切条、冷却、包装制成的即食面皮（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 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.5 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 蔬菜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.9 蔬菜汁、火龙果汁应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.10 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.11 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.12 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.13 柑橘黄应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.14 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 大豆调和油应符合 SB/T 10292 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.16 生活饮用水应符合 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	从样品中取出 50 克，置于洁净白瓷盘

色 泽	具有本品应有的色泽	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。
气、滋味	具有本品应有的气、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	≤ 50.0	GB 5009.3
酸度, °T	≤ 4.0	GB 5009.239
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 <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
脱氢乙酸钠 <sup>a</sup> (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121

\*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅适用于使用食品添加剂的产品。

### 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	1	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	1	10	100	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌, CFU/g ≤	150				GB 4789.15
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

注 1: a 样品的采样及处理按 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 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 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，兽药残留限量应符合 GB 31650 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。验证检验一周一次。验证检验项目：菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

面皮（凉皮）是以小麦粉、小麦淀粉为主要原料，经加水和面、洗面、去面筋，制成面浆；添加食用盐、酵母、小麦淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、蔬菜粉（胡萝卜粉、菠菜粉、紫甘蓝粉的一种或几种）、蔬菜汁（胡萝卜汁、菠菜汁、紫甘蓝汁的一种或几种）、火龙果汁、碳酸钠、脱氢乙酸钠、羟丙基淀粉、柑橘黄，搅拌均匀、表面抹上大豆油或大豆调和油、熟制成型、切条或不切条、冷却、包装制成的即食面皮（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》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。

本产品属性为淀粉制品。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

沁阳市万善食品有限公司