



413471S-2022



河南昊宏食品有限公司企业标准

Q/HHS 0001S-2022

方便凉皮/米面皮

2022-12-28 发布

2022-12-28 实施

河南昊宏食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南昊宏食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：胡昱。

H N

Q B

方便凉皮/米面皮

1 范围

本标准规定了方便凉皮/米面皮的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于凉皮、米面皮为主料包，搭配或不搭配外购料包（辣椒油包、芝麻酱包、调味料水包、蔬菜包）中的一种或几种，组合包装或不组合包装而成的方便凉皮/米面皮。

凉皮、米面皮：以小麦淀粉为原料，加入生活饮用水、小麦粉，加入或不加入大米粉、食用盐、食用植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、食用植物调和油中的一种）、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经配料、搅拌、抽浆、熟制成型、冷却、刷油[食用植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、食用植物调和油中的一种）]、切条，杀菌或不杀菌、包装而成。

根据产品不同可分为：方便凉皮、方便米面皮。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.3 大米粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.5 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.6 菜籽油、玉米油、食用植物调和油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.7 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.8 辣椒油包、调味料水包应符合 GB 31644 的规定。

2.1.9 芝麻酱包应符合 GB 19300 的规定。

2.1.10 蔬菜包应符合 GB/T 23787 的规定。

2.1.11 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	≤ 85 (主料包)	GB 5009.3
酸度, °T	≤ 5.0 (主料包)	GB 5009.239
酸价 ^a (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.12
脱氢乙酸钠 ^b (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。未搭配料包的主料包单独检验, 搭配料包的产品混合检验。 a 适用于芝麻酱包、辣椒油包的检验 (两个料包同时使用时混合检); b 仅适用于添加该食品添加剂的产品。		

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 ^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
^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。 微生物适用于未搭配料包的主料包单独检验, 搭配料包的产品混合检验。					

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

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

保质期≤7 天的产品出厂检验项目: 感官要求、净含量及允许短缺量。验证检验一周一次, 验证检验增加菌落总数、大肠菌群。

保质期>7天的产品出厂检验项目：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。
型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于凉皮、米面皮为主料包，搭配或不搭配外购料包（辣椒油包、芝麻酱包、调味料水包、蔬菜包）中的一种或几种，组合包装或不组合包装而成的方便凉皮/米面皮。

凉皮、米面皮：以小麦淀粉为原料，加入生活饮用水、小麦粉，加入或不加入大米粉、食用盐、食用植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、食用植物调和油中的一种）、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经配料、搅拌、抽浆、熟制成型、冷却、刷油[食用植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、食用植物调和油中的一种）]、切条，杀菌或不杀菌、包装而成。

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，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。

河南昊宏食品有限公司

QB