



410453S-2022



武德镇恒瑞面皮加工厂企业标准

Q/WHR 0001S-2022

干面皮

2022-02-11 发布

2022-02-11 实施

武德镇恒瑞面皮加工厂 发布

前 言

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由武德镇恒瑞面皮加工厂提出并起草。

本标准主要起草人：张艳华。

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，添加生活饮用水，添加食用盐、小米粉、荷叶粉、菠菜粉、铁棍山药粉、藕粉、高粱粉、黄豆粉、绿豆粉、荞麦粉、玉米粉、大豆油中的几种，经和面、膨化成型、晒干、包装而成的非即食干面皮。

根据原辅料不同分为不同产品。

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 生活饮用水应符合 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 小米粉、铁棍山药粉、高粱粉、黄豆粉、绿豆粉、荞麦粉、玉米粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.5 荷叶粉应符合 Q/HYS 0001S 的规定，见附录 A。

2.1.6 菠菜粉应符合 NY/T 960 的规定。

2.1.7 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。

2.1.8 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 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	从样品中取出适量，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
滋味和气味	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	≤ 18.0	GB 5009.3
食用盐, g/100g	≤ 5.0	GB 5009.44
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

黄曲霉毒素B ₁ , $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	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 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	
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
^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 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 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

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

附录 A



411534S-2018



辉县市跃辉食品有限公司企业标准

Q/HYS 0001S-2018

固体饮料

2018-05-28 发布

2018-05-28 实施

辉县市跃辉食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由辉县市跃辉食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张远辉。

H N

Q B

固体饮料

1 范围

本标准规定了固体饮料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以山楂片、山药片、苦瓜片、荷叶、薄荷、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、干姜、薏米、甘草中的一种为原料，经粉碎、干燥熟制、包装而成的固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 山楂片、苦瓜片应清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.3 山药片应符合 DBS41/009 的规定。

2.1.4 荷叶、薄荷、甘草应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部。

2.1.5 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫计委关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告（2010 年第 3 号）的规定。

2.1.6 干姜应符合 NY/T 1193 的规定。

2.1.7 薏米应符合 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	粉末状	取样品 1 份，置于白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，开水冲调后，品尝其滋味
色 泽	具有原料物质特有的颜色	
气、滋味	具有原料物质应有的气、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

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加生活饮用水，添加食用盐、小米粉、荷叶粉、菠菜粉、铁棍山药粉、藕粉、高粱粉、黄豆粉、绿豆粉、荞麦粉、玉米粉、大豆油中的几种，经和面、膨化成型、晒干、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》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。

武德镇恒瑞面皮加工厂

H N

Q B