



410487S-2022



虞城县伽运粉皮加工小作坊企业标准

Q/YJX 0001S-2022

面皮

2022-02-15 发布

2022-02-15 实施

虞城县伽运粉皮加工小作坊 发布

前 言

本标准由虞城县伽运粉皮加工小作坊提出并起草。

本标准主要起草人：王军礼、祝英芝。

H N

Q B

面皮

1 范围

本标准规定了面皮的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料加入生活饮用水、食用盐（或不加入）、大豆油（或不加入），经和浆、成型、切条或不切条、冷却、晾晒或烘干、包装而成的非即食面皮。

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 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 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	椭圆形或长条形	取适量的被测样品置于洁净白色瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，在沸水中煮沸5分钟，嗅其气味，然后温开水漱口，品尝其滋味。
色 泽	白色	
气、滋味	具有产品应有的气、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, %	≤ 16	GB 5009.3
食用盐（以NaCl计）, %	≤ 5.0	GB 5009.44
灰分, %	≤ 1	GB 5009.4
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
酸度, mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239

注：*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 生产加工过程中的卫生要求

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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

面皮是以小麦粉为主要原料加入生活饮用水、食用盐（或不加入）、大豆油（或不加入），经和浆、成型、切条或不切条、冷却、晾晒或烘干、包装而成的非即食面皮。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，特制定本标准，作为企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

H N

虞城县伽运粉皮加工小作坊

Q B