



410683S-2022



新乡市凤泉区一碗筋食品有限公司企业标准

Q/XFY 0002S-2022

凉皮、擀面皮

2022-03-24 发布

2022-03-24 实施

新乡市凤泉区一碗筋食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市凤泉区一碗筋食品有限公司提出并起草。
本标准主要起草人：闫会妨、崔生开。

H N

Q B

凉皮、擀面皮

1 范围

本标准规定了凉皮、擀面皮的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加水洗面、沉淀（提取小麦淀粉），再加入或不加入食用小麦淀粉、食用盐、大豆油、碳酸钠、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经调浆，经蒸制、冷却、切制成型、包装而成的凉皮、擀面皮。本产品归属于淀粉制品。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.5 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 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	条状	从样品中取出若干，置于白瓷盘中，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	具有该产品应有的正常色泽	
气味、滋味	具有该产品应有的滋、气味，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	≤ 75.0	GB 5009.3

酸度, T°	≤	4.0	GB 5009.239
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
脱氢乙酸钠 ^a (以脱氢乙酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.121
*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。			

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
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

注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;

注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为指标可接受水平的限量值; M 为指标的最高安全限量值。

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

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。

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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加水洗面、沉淀（提取小麦淀粉），再加入或不加入食用小麦淀粉、食用盐、大豆油、碳酸钠、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经调浆，经蒸制、冷却、切制成型、包装而成的凉皮、擀面皮。本产品归属于淀粉制品。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，参照 GB 2713《食品安全国家标准 淀粉制品》制订了本企业标准，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。

H N

新乡市凤泉区一碗筋食品有限公司

Q B