



411082S-2022



河南大张实业有限公司企业标准

Q/DZSY 0002S-2022

# 米面皮

2022-04-29 发布

2022-04-29 实施

河南大张实业有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南大张实业有限公司提出。

本标准起草单位：河南大张实业有限公司。

本标准主要起草人：郭新江、郭艳玲、秦静。

H N

Q B

# 米面皮

## 1 范围

本标准规定了米面皮的要求、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，添加大米、饮用水，添加或不添加辅料（食用盐、酵母、大豆植物油、食用碳酸钠），经磨浆、注浆、熟制、冷却、切制而成的米面皮。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 大米应符合 GB 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.4 水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 食用大豆油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.7 酵母应符合 GB 31639 的规定。

2.1.8 食用碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

### 2.2 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
色 泽	呈白色，色泽均匀一致	取适量样品置于一洁净、干燥的无色玻璃皿中，在自然光线下观察其色泽和性状，杂质，嗅其气味，用温开水漱口后品其滋味。
滋味、气味	具有本产品特有的滋味、气味，无异味或微酸味	
性 状	呈条形，均匀完整，排列整齐、略有弹性，无糊面及明显并条	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

### 2.3 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	GB 5009.3
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.12
酸度, mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

\* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

## 2.4 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	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10
霉菌, CFU/g	≤	150			GB 4789.15

注: a样品采样及处理按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 生产加工过程卫生要求

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。验证检验一周一次。验证检验项目: 菌落总数、大肠菌群。如微生物指标出现不合格, 应对现有产品进行追溯, 针对出现的问题进行整改, 整改合格后方可生产销售。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以小麦粉、小麦淀粉为主要原料，添加大米、饮用水，添加或不添加辅料（食用盐、酵母、大豆植物油、食用碳酸钠），经磨浆、注浆、熟制、冷却、切制而成的米面皮。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，参照相关国标、行标的要求制订本企业标准，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。

河南大张实业有限公司

H N

Q B