



411083S-2022



河南大张实业有限公司企业标准

Q/DZSY 0003S-2022

凉皮

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

凉皮

1 范围

本标准规定了凉皮的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦淀粉为主要原料，添加饮用水和小麦粉，添加或不添加辅料（食用盐、碳酸钠、食用大豆植物油、食用酵母、火龙果（打碎）、菠菜粉、南瓜粉中的一种或几种），经混合搅拌、发酵或不发酵、熟制成型、冷却、切制而成的凉皮。

根据原料和加工工艺的不同，凉皮产品分为面皮（原味面皮、火龙果面皮、菠菜面皮、南瓜面皮）和擀面皮。

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 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 食用酵母应符合 GB 31639 的规定。

2.1.5 食用大豆植物油应符合 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 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.8 菠菜粉、南瓜粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.9 火龙果应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 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
	面皮	擀面皮	
色 泽	具有产品应有的色泽	呈淡黄色、灰白色或褐色，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	具有产品特有的滋味、气味，无霉味	具有小麦粉香气，略酸，口感筋道，无霉味及其他异味	
性 状	经切制的面皮条形，均匀完整，排列整齐、略有弹性，无糊面及明显并条。未经切制的面皮表面光滑、薄厚均匀，无糊面	薄厚均匀，外形完整	
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
	面皮	擀面皮	
水分/ (g/100g) ≤	75	65	GB 5009. 3
酸度/ (mL/10g) ≤	—	7. 0	GB 5009. 239
铅* (以Pb计) / (mg/kg) ≤	0. 1		GB 5009. 12
黄曲霉毒素 B ₁ / (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

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

注：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 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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。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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦淀粉为主要原料，添加饮用水和小麦粉，添加或不添加辅料（食用盐、碳酸钠、食用大豆植物油、食用酵母、火龙果（打碎）、菠菜粉、南瓜粉中的一种或几种），经混合搅拌、发酵或不发酵、熟制成型、冷却、切制而成的凉皮。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