



411296S-2022



内黄县亳城乡利军豆制品坊企业标准

Q/BLJ 0001S-2022

干凉皮（面皮）

2022-05-19 发布

2022-05-19 实施

内黄县亳城乡利军豆制品坊 发布

前 言

本标准由内黄县亳城乡利军豆制品坊提出并起草

本标准主要起草人：申利军、候素红。

本标准自发布之日起替代 Q/BLJ 0001S-2022。

H N

Q B

干凉皮（面皮）

1 范围

本标准规定了干凉皮（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原料，加入适量的生活饮用水，经和面、熟制成型、晾干、包装制成的干凉皮（面皮）。

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 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 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	具本品特有的性状	取适量试样置于洁净白色搪瓷盘中，在自然光下用肉眼观察性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，按标签上所述的食用方法，品尝其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的滋味和气味，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	≤ 14.0	GB 5009.3
酸度, °T	≤ 4.0	GB 5009.239
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12

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	
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中的平板计数法

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

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。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为原料，加入适量的生活饮用水，经和面、熟制成型、晾干、包装制成的干凉皮（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提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

内黄县亳城乡利军豆制品坊

H N

Q B