



412324S-2022



商丘言锦食品有限公司企业标准

Q/SYJ 0001S-2022

方便膨化食品（面皮、豆皮）

2022-08-24 发布

2022-08-24 实施

商丘言锦食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘言锦食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：段世旭。

H N

Q B

方便膨化食品（面皮、豆皮）

1 范围

本标准规定了方便膨化食品（面皮、豆皮）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以面皮或豆皮辅以下面外购调味包（辣椒油包、粉包、芝麻酱包），经过组合包装而成的方便膨化食品（面皮、豆皮）。

面皮：以小麦粉为主要原料，添加玉米淀粉或土豆淀粉、食用盐、大豆油、生活饮用水，放进和面机，和面，经过挤压，膨化，成型，干燥，包装而成的即食面皮。

豆皮：以大豆粉为主要原料，添加玉米淀粉或土豆淀粉、食用盐、大豆油、生活饮用水，放进和面机，和面，经过挤压，膨化，成型，干燥，包装而成的即食豆皮。

外购辣椒油包：【精炼植物油（大豆油）、辣椒、香辛料（草果、肉豆蔻、豆蔻、小茴香、香荚兰、砂仁、山奈中的多种）、炒芝麻、辣椒红、辣椒油树脂】；

外购粉包：【食用盐、白砂糖、香辛料（辣椒粉、胡椒粉、花椒粉、脱水葱粉、姜粉、草果、肉豆蔻、豆蔻、小茴香、香荚兰、砂仁、山奈、八角、桂皮、香叶（月桂叶）中的多种）、辣椒、麦芽糊精、炒芝麻、食用香精（猪肉香精、鸡肉香精、牛肉香精中的一种）、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色】；

外购芝麻酱包【芝麻酱、花生酱、精炼植物油（大豆油）、酵母抽提物、白砂糖、食用香精（猪肉香精、鸡肉香精、牛肉香精中的一种）】。

根据产品所用原料的不同分为：方便面皮、方便豆皮。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.4 土豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.6 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.7 大豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.8 辣椒油包、粉包、芝麻酱包应符合 GB 31644 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 |
|----|-------|-----|------|
| | 面皮或豆皮 | 调味包 | |
| | | | |

| | | | |
|-------|------------------|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 性状 | 具有产品应有的性状 | 具有各料包应有的性状 | 面皮或豆皮: 从样品中取出 1 袋, 倒入一洁净的白瓷盘中, 在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质, 嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品其滋味 调味包: 分别将适量调味包样品置于洁净的白瓷盘中, 观察其色泽、性状及有无杂质, 闻其气味, 温开水漱口后, 品其滋味 |
| 色泽 | 具有产品应有的色泽 | 具有各料包应有的色泽 | |
| 气味、滋味 | 具有产品应有的气、滋味, 无异味 | 具有各料包应有的气、滋味, 无异味 | |
| 杂质 | 无肉眼可见外来杂质 | | |

2.3 理化指标

2.3.1 面皮或豆皮理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

| 项 目 | | 指 标 | 检验方法 |
|------------------------------|----|-----|------------|
| 水分, g/100g | ≤ | 7.0 | GB 5009.3 |
| 筛下物, % | ≤ | 5.0 | GB/T 22699 |
| 食用盐 (以 NaCl 计), g/100g | ≤ | 8.0 | GB 5009.44 |
| 黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg | ≤ | 5.0 | GB 5009.22 |
| 总砷 (以 As 计), mg/kg | ≤ | 0.5 | GB 5009.11 |
| *铅 (以 Pb 计), mg/kg | 豆皮 | ≤ | GB 5009.12 |
| | 面皮 | ≤ | |

*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.3.2 辣椒油包理化指标应符合表 3 的规定。

表 3 理化指标

| 项 目 | | 指 标 | 检验方法 |
|------------------------------|---|------|-------------|
| 酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g | ≤ | 5.0 | GB 5009.229 |
| 过氧化值 (以脂肪计), g/100g | ≤ | 0.25 | GB 5009.227 |
| *铅 (以 Pb 计), mg/kg | ≤ | 0.9 | GB 5009.12 |
| 总砷 (以 As 计), mg/kg | ≤ | 0.5 | GB 5009.11 |
| 黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg | ≤ | 5.0 | GB 5009.22 |

*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.3.3 粉包理化指标应符合表 4 的规定。

表 4 理化指标

| 项 目 | | 指 标 | 检验方法 |
|------------------------|---|------|------------|
| 水分, g/100g | ≤ | 12.0 | GB 5009.3 |
| 食用盐 (以 NaCl 计), g/100g | ≤ | 15.0 | GB 5009.44 |

| | | | |
|-----------------------------|---|-----|------------|
| *铅（以 Pb 计），mg/kg | ≤ | 0.8 | GB 5009.12 |
| 总砷（以 As 计），mg/kg | ≤ | 0.5 | GB 5009.11 |
| 黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg | ≤ | 5.0 | GB 5009.22 |
| *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 | | | |

2.3.4 芝麻酱包理化指标应符合表 5 的规定。

表 5 理化指标

| 项 目 | | 指 标 | 检验方法 |
|-----------------------------|---|------|-------------|
| 食用盐（以 NaCl 计），g/100g | ≤ | 15.0 | GB 5009.44 |
| 酸价（以脂肪计）(KOH)，mg/g | ≤ | 5.0 | GB 5009.229 |
| 过氧化值（以脂肪计），g/100g | ≤ | 0.25 | GB 5009.227 |
| *铅（以 Pb 计），mg/kg | ≤ | 0.8 | GB 5009.12 |
| 总砷（以 As 计），mg/kg | ≤ | 0.5 | GB 5009.11 |
| 黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg | ≤ | 5.0 | GB 5009.22 |
| *铅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 6 的规定。

表 6 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 | 100 | 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 | 100 | 1000 | GB 4789.10 |
| 注 1: ^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 | | | | | |
| 注 2: 适用于面皮或豆皮和调味包的混合检验; | | | | | |
| 注 3: 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 为微生物限量的可接受水平的限量值; M 为微生物限量的最高安全限量值。 | | | | | |

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 规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 17404 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

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（仅适用于面皮或豆皮）、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以面皮或豆皮辅以下面外购调味包（辣椒油包、粉包、芝麻酱包），经过组合包装而成的方便膨化食品（面皮、豆皮）。

面皮：以小麦粉为主要原料，添加玉米淀粉或土豆淀粉、食用盐、大豆油、生活饮用水，放进和面机，和面，经过挤压，膨化，成型，干燥，包装而成的即食面皮。

豆皮：以大豆粉为主要原料，添加玉米淀粉或土豆淀粉、食用盐、大豆油、生活饮用水，放进和面机，和面，经过挤压，膨化，成型，干燥，包装而成的即食豆皮。

外购辣椒油包：**【精炼植物油（大豆油）、辣椒、香辛料（草果、肉豆蔻、豆蔻、小茴香、香荚兰、砂仁、山奈中的多种）、炒芝麻、辣椒红、辣椒油树脂】**；

外购粉包：**【食用盐、白砂糖、香辛料（辣椒粉、胡椒粉、花椒粉、脱水葱粉、姜粉、草果、肉豆蔻、豆蔻、小茴香、香荚兰、砂仁、山奈、八角、桂皮、香叶（月桂叶）中的多种）、辣椒、麦芽糊精、炒芝麻、食用香精（猪肉香精、鸡肉香精、牛肉香精中的一种）、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色】**；

外购芝麻酱包**【芝麻酱、花生酱、精炼植物油（大豆油）、酵母抽提物、白砂糖、食用香精（猪肉香精、鸡肉香精、牛肉香精中的一种）】**。

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。