



412130S-2022



民权县金豆子食用农产品加工店企业标准

Q/MJD 0002S-2022

面皮

2022-08-04 发布

2022-08-04 实施

民权县金豆子食用农产品加工店 发布

前 言

本标准由民权县金豆子食用农产品加工店提出并起草。

本标准起草人：冯战友。

H N

Q B

面皮

1 范围

本标准规定了面皮的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加生活饮用水、食用盐，经混合搅拌，挤压成型，冷却，包装加工制成的非即食面皮。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 小麦粉符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 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	块状、条状	从样品中取出 10g, 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
色泽	具有本品种应有的正常色泽, 有光泽	
气味	具有产品应有的气味, 无异味	
滋味	具有产品应有的滋味, 咸味	
杂质	无正常视为可见外来杂质	

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/100	≤ 25	GB 5009.3	
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22	
酸度, °T	≤ 4.0	GB 5009.239	
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	干制品	5	GB 5009.44
	湿制品	20	
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11	
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12	
*铅指标严于食品安全国家标准 GB2762 的规定。			

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及短缺量应符合 JJF 1070 的规定

2.5 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 的规定

2.6 其他要求

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、水分的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加生活饮用水、食用盐，经混合搅拌，挤压成型，冷却，包装加工制成的非即食面皮。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，制定了本企业标准。作为组织生产、质量控制、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。

民权县金豆子食用农产品加工店

H N

Q B