



412462S-2023



沁阳市万善食品有限公司企业标准

Q/QWS 0002S-2023

面皮（凉皮）

2023-08-09 发布

2023-08-09 实施

沁阳市万善食品有限公司 发布

前 言

本标准由沁阳市万善食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张卫平。

H N

Q B

面皮（凉皮）

1 范围

本标准规定了面皮（凉皮）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，经加水和面、洗面、去面筋，制成面浆；添加食用盐、酵母、小麦淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、蔬菜粉（胡萝卜粉、菠菜粉、紫甘蓝粉的一种或几种）、蔬菜汁（胡萝卜汁、菠菜汁、紫甘蓝汁的一种或几种）、火龙果汁、碳酸钠、脱氢乙酸钠、羟丙基淀粉、柑橘黄，搅拌均匀、表面抹上大豆油或大豆调和油、熟制成型、切条或不切条、冷却、包装制成的添加或不添加外购配料包【复合调味料包（调味粉包、辣椒粉包、调味酱包、调味醋包、调味汁包、调味油包、辣椒油包中的一种或几种）】即食面皮（凉皮）。

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 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.5 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 蔬菜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.9 蔬菜汁、火龙果汁应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.10 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.11 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.12 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.13 柑橘黄应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.14 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 大豆调和油应符合 SB/T 10292 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.16 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.17 复合调味料包应符合 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
性 状	具有本品应有的性状	从样品中取出 50 克，置于洁净白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽及杂质、嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、滋味，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 [仅适用于面皮(凉皮)]	≤ 50.0	GB 5009.3
酸度, mL/10g [仅适用于面皮(凉皮)]	≤ 3.0	GB 5009.239
食用盐(以 NaCl 计), g/100g [仅适用于面皮(凉皮)]	≤ 5.0	GB 5009.44
酸价(KOH) (以脂肪计), mg/g [仅适用于调味酱包(动植物油脂含量≥10%)、辣椒油包、调味油包的检验, 配料中如使用发酵和酸性配料的, 酸价指标不适用]	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g [仅适用于调味酱包(动植物油脂含量≥10%)、辣椒油包、调味油包的检验]	≤ 0.25	GB 5009.227
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
脱氢乙酸钠 ^a (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 仅适用于使用食品添加剂面皮(凉皮)的检验。		
铅、总砷、黄曲霉毒素 B ₁ 指标适用于未搭配料包的产品检验, 搭配料包的产品将面皮(凉皮)和料包混合检验。		

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	1	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2

大肠菌群, CFU/g	5	1	10	100	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌, CFU/g ≤	150				GB 4789.15
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。					
微生物限量适用于未搭配料包的产品检验, 搭配料包的产品将面皮 (凉皮) 和料包混合检验。					

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 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 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 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。验证检验一周一次。验证检验项目: 菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

面皮（凉皮）是以小麦粉、小麦淀粉为主要原料，经加水和面、洗面、去面筋，制成面浆；添加食用盐、酵母、小麦淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、蔬菜粉（胡萝卜粉、菠菜粉、紫甘蓝粉的一种或几种）、蔬菜汁（胡萝卜汁、菠菜汁、紫甘蓝汁的一种或几种）、火龙果汁、碳酸钠、脱氢乙酸钠、羟丙基淀粉、柑橘黄，搅拌均匀、表面抹上大豆油或大豆调和油、熟制成型、切条或不切条、冷却、包装制成的添加或不添加外购配料包【复合调味料包（调味粉包、辣椒粉包、调味酱包、调味醋包、调味汁包、调味油包、辣椒油包中的一种或几种）】即食面皮（凉皮）。

根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》的规定，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本产品 in GB 2760 中的类别为：淀粉制品（食品分类号：06.05.02）。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

沁阳市万善食品有限公司