



413093S-2024



卫辉市懿乐食品有限公司企业标准

Q/WYL 0002S-2024

干面皮

2024-12-10 发布

2024-12-10 实施

卫辉市懿乐食品有限公司 发布

前 言

本标准由卫辉市懿乐食品有限公司提出。

本标准由河南工业大学和卫辉市懿乐食品有限公司共同起草。

本标准主要起草人：代慧慧、杨永坡、

H N

Q B

干面皮

1 范围

本标准规定了干面皮的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加或不添加食用淀粉【红薯淀粉、马铃薯（土豆）淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、芋头淀粉、紫薯淀粉、山药淀粉中的一种或几种】、食用盐、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉（西红柿粉）、芹菜粉、南瓜粉、山药粉、火龙果粉、魔芋粉、魔芋精粉、紫薯粉、红薯粉、玉米粉、小米粉、高粱粉、荞麦粉、绿豆粉、海藻粉、蕨根粉中的一种或几种，加入生活饮用水，经和面、挤压成型、截断或不截断、干燥（或晾置）、断或不截断、包装加工而成的非即食干面皮。

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 食用淀粉应符合 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 菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉（西红柿粉）、芹菜粉、南瓜粉、火龙果粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.5 山药粉应符合 NY/T 2984 的规定。

2.1.6 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.7 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。

2.1.8 紫薯粉、红薯粉、玉米粉、小米粉、高粱粉、荞麦粉、绿豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.9 海藻粉应符合 GB 19643 的规定。

2.1.10 蕨根粉应符合 QB/T 5996 的规定。

2.1.11 生活饮用水应符合 GB 5749 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	具有产品应有的性状	取适量样品置于一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的滋味与气味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来异物	

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	≤ 20.0	GB 5009.3
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

注: *指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

2.4 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。

2.5 食品生产加工过程的卫生要求

食品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。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、水分、净含量及允许短缺量。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主要原料，添加或不添加食用淀粉【红薯淀粉、马铃薯（土豆）淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、芋头淀粉、紫薯淀粉、山药淀粉中的一种或几种】、食用盐、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉（西红柿粉）、芹菜粉、南瓜粉、山药粉、火龙果粉、魔芋粉、魔芋精粉、紫薯粉、红薯粉、玉米粉、小米粉、高粱粉、荞麦粉、绿豆粉、海藻粉、蕨根粉中的一种或几种，加入生活饮用水，经和面、挤压成型、截断或不截断、干燥（或晾置）、断或不截断、包装加工而成的非即食干面皮。

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，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。

卫辉市懿乐食品有限公司