



413320S-2024



南阳盛德翔食品有限公司企业标准

Q/NSS 0002S-2024

方便凉皮

2024-12-30 发布

2024-12-30 实施

南阳盛德翔食品有限公司 发布

前 言

本标准由南阳盛德翔食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王先旗。

H N

Q B

方便凉皮

1 范围

本标准规定了方便凉皮的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以凉皮为主要原料,搭配或不搭配外购料包【调味粉包(固态复合调味料)、调味酱包(半固态复合调味料)、调味汁包(液态复合调味料)、调味油包、辣椒油包、芝麻油包、芝麻酱包、脱水蔬菜包、酱腌菜包、海盐包、熟制坚果籽类仁包、食醋包、熟肉制品包、熟制水产品包、方便菜肴包、食用菌包、豆制品包、面筋包、紫菜虾米包、藻类制品包、蛋制品包、干酪包中的一种或几种】,经过组合或不组合、包装加工而成的方便凉皮。

凉皮是以食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、小麦淀粉水溶液(以小麦粉、生活饮用水为原料,经和面、浸泡、水洗去除面筋制成)中的一种或几种为主要原料,加入生活饮用水,添加酱油、魔芋粉、橡子粉、蔬菜粉(菠菜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、紫甘蓝粉、番茄粉、山药粉中的一种或几种)、谷物杂粮粉(大米粉、黑米粉、小米粉、玉米粉、紫薯粉、红豆粉、黑豆粉、荞麦粉中的一种或几种)、D-异抗坏血酸钠、海藻酸钠中的一种或几种,添加或不添加柠檬酸水溶液、乳酸水溶液、冰乙酸水溶液中的一种或多种,经调浆、熟制(蒸制)、成型、冷却、抹油(大豆油、葵花籽油、玉米油中的一种或几种)、切制、包装工艺加工而成的凉皮。

根据所用原料及搭配料包的不同,产品分类不同。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.2 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.3 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.4 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 谷物杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.6 蔬菜粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.7 酱油应符合 GB 2717 的规定。

2.1.8 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.9 橡子粉应洁净、卫生、无污染、无霉变、无杂质,并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.10 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.11 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。

2.1.12 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。

2.1.13 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.14 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。

2.1.15 调味粉包（固态复合调味料）、调味酱包（半固态复合调味料）、调味汁包（液态复合调味料）应符合 GB 31644 的规定。

2.1.16 调味油包、辣椒油包应符合 NY/T 2111 的规定。

2.1.17 芝麻油包应符合 GB 2716 的规定。

2.1.18 芝麻酱包、熟制坚果籽类仁包应符合 GB 19300 的规定。

2.1.19 脱水蔬菜包应符合 SB/T 11194 的规定。

2.1.20 酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定。

2.1.21 海盐包应符合 GB 2721 的规定。

2.1.22 食醋包应符合 GB 2719 的规定。

2.1.23 熟肉制品包应符合 GB 2726 的规定。

2.1.24 熟制水产品包应符合 GB 10136 的规定。

2.1.25 方便菜肴包应符合 QB/T 5471 的规定。

2.1.26 食用菌包应符合 GB 7096 的规定。

2.1.27 豆制品包应符合 GB 2712 的规定。

2.1.28 面筋包应符合 GB 2711 的规定。

2.1.29 紫菜虾米包应符合 GB 19643 的规定。

2.1.30 藻类制品包应符合 GB 19643 的规定。

2.1.31 蛋制品包应符合 GB 2749 的规定。

2.1.32 干酪包应符合 GB 5420 的规定。

2.1.33 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.34 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

2.1.35 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。

2.1.36 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	具有产品应有的性状	从样品中随机取出适量样品，倒入一洁净白瓷盘中，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	
气味、滋味	具有该产品应有的滋味与气味、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	
^a 水分, g/100g	≤	80.0	GB 5009.3
^a *铅 (以Pb计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
^b 酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤	5.0	GB 5009.229
^b 过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
注1: a仅适用于凉皮的检验; b仅适用于外购料包的混合检验, 其中酸价不适用于含发酵型配料和酸性配料的产品;			
注2: *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 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 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 1: a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行;					
注 2: 未搭配料包的产品仅对凉皮进行检验, 搭配料包的产品将凉皮与料包充分混合后进行检验。					

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。

2.7 其他要求

食品添加剂使用应符合GB 2760的规定, 外购调料包中食品添加剂的使用也应符合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, 兽药残留限量应符合GB 31650的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、水分 (仅适用凉皮)、净含量及允许短缺量的检验。验证检验项目为菌落总数和大肠菌群, 其检测频率每周一次。

编制说明

本标准适用于以凉皮为主要原料,搭配或不搭配外购料包【调味粉包(固态复合调味料)、调味酱包(半固态复合调味料)、调味汁包(液态复合调味料)、调味油包、辣椒油包、芝麻油包、芝麻酱包、脱水蔬菜包、酱腌菜包、海盐包、熟制坚果籽类仁包、食醋包、熟肉制品包、熟制水产品包、方便菜肴包、食用菌包、豆制品包、面筋包、紫菜虾米包、藻类制品包、蛋制品包、干酪包中的一种或几种】,经过组合或不组合、包装加工而成的方便凉皮。

凉皮是以食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、小麦淀粉水溶液(以小麦粉、生活饮用水为原料,经和面、浸泡、水洗去除面筋制成)中的一种或几种为主要原料,加入生活饮用水,添加酱油、魔芋粉、橡子粉、蔬菜粉(菠菜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、紫甘蓝粉、番茄粉、山药粉中的一种或几种)、谷物杂粮粉(大米粉、黑米粉、小米粉、玉米粉、紫薯粉、红豆粉、黑豆粉、荞麦粉中的一种或几种)、D-异抗坏血酸钠、海藻酸钠中的一种或几种,添加或不添加柠檬酸水溶液、乳酸水溶液、冰乙酸水溶液中的一种或多种,经调浆、熟制(蒸制)、成型、冷却、抹油(大豆油、葵花籽油、玉米油中的一种或几种)、切制、包装工艺加工而成的凉皮。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。

南阳盛德翔食品有限公司