



410754S-2024



漯河市三只狼食品有限公司企业标准

Q/LSZL 0003S-2024

# 面皮

2024-04-01 发布

2024-04-01 实施

漯河市三只狼食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由漯河市三只狼食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：赵慧芳、韩二兵。

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，加入生活饮用水，经和面、洗面、蒸制成型、冷却、切制或不切制、抹油（大豆油、食用植物调和油中的一种或几种）或不抹油、包装而成的面皮。

## 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 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.4 食用植物调和油应符合 GB 2716 的规定。

### 2.2 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   | 具有本产品应有的性状        | 取本品 50g，将内容物倒入白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，将本品冲泡，品其滋味 |
| 色泽   | 具有本产品应有的正常色泽      |                                                                |
| 气、滋味 | 具有本产品应有的气味和滋味，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                  | ≤ 80   | GB 5009.3  |
| 铅* (以 Pb 计), mg/kg          | ≤ 0.18 | GB 5009.12 |
| 黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg | ≤ 5.0  | GB 5009.22 |
| 注：*铅指标严于食品安全国家标准GB2762。     |        |            |

### 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 <sup>a</sup> 及限量 |   |   |   | 检验方法 |
|----|-----------------------|---|---|---|------|
|    | n                     | c | m | M |      |

|                                                                                                 |   |   |                 |                 |             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|-----------------|-----------------|-------------|
| 菌落总数，CFU/g                                                                                      | 5 | 2 | 10 <sup>5</sup> | 10 <sup>6</sup> | GB 4789. 2  |
| 大肠菌群，CFU/g                                                                                      | 5 | 2 | 20              | 100             | GB 4789. 3  |
| 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：a 样品的采样及处理按GB 4789. 1执行<br>n为同一批次产品应采集的数品件数，c为最大可允许超出m值的样品数；m为微生物指标可接受水平的限量值；M为微生物指标的最高安全限量值。 |   |   |                 |                 |             |

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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。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

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水，经和面、洗面、蒸制成型、冷却、切制或不切制、抹油（大豆油、食用植物调和油中的一种或几种）或不抹油、包装而成的面皮。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，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

漯河市三只狼食品有限公司

H N  
Q B