



411075S-2024



清丰县大流乡记保凉皮加工店企业标准

Q/QDLX 0003S-2024

# 方便面皮、方便牛筋面

2024-04-30 发布

2024-04-30 实施

清丰县大流乡记保凉皮加工店 发布

## 前 言

本标准由清丰县大流乡记保凉皮加工店提出并起草。

本标准起草人：罗记保。

H N

Q B

# 方便面皮、方便牛筋面

## 1 范围

本标准规定了方便面皮、方便牛筋面的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以面皮包、牛筋面包中的一种，搭配外购调味料包（外购辣椒油包、外购芝麻酱包、外购调味汁包、脱水蔬菜包、调味醋包中的几种）组合而成。

面皮包、牛筋面包：以小麦粉、黑麦粉、全麦粉、荞麦粉、黑荞麦粉中的一种或几种为主要原料，添加生活饮用水，添加或不添加菠菜粉、紫薯粉、南瓜粉、荷叶粉、山药粉、绿豆粉、胡萝卜粉、高粱粉、玉米粉、玉米淀粉、红薯淀粉、谷朊粉、食用盐、大豆油中的一种或几种，经混料、挤压膨化、整形、截断或不截断、干燥或不干燥、包装而制成的非即食产品。

根据产品不同分为：方便面皮、方便牛筋面。

## 2 要求

### 2.1 原辅料

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 山药粉、荷叶粉应洁净、干燥、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.4 全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.6 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.7 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.9 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 规定。

2.1.10 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.11 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。

2.1.12 黑麦粉、荞麦粉、黑荞麦粉、紫薯粉、绿豆粉、高粱粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.13 辣椒油包、芝麻酱包、调味汁包、调味醋包、脱水蔬菜包应符合 SB/T 11194 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	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和性状，检查有无外来杂质。嗅其气味，用温开水漱口，品其
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味与滋味，无异味	

杂质	无肉眼可见外来杂质	滋味。
----	-----------	-----

### 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 <sup>b</sup> , g/100g	≤ 30	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计) <sup>a</sup> , g/100g	≤ 8	GB 5009.44
酸度 <sup>b</sup> , °T	≤ 4.0	GB 5009.239
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	5.0 (适用于辣椒油包)	GB 5009.229
	3.0 (适用于芝麻酱包)	
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25 (适用于辣椒油包、芝麻酱包)	GB 5009.227
*铅 <sup>c</sup> (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> <sup>c</sup> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
注: 1、*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; 2、a 仅适用于添加食用盐的面皮包、牛筋面包检验。 3、b 仅适用于面皮包、牛筋面包的检验。 4、c 铅、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 指标适用于面皮包、牛筋面包和料包混合检验。		

### 2.4 微生物限量

微生物限量仅适用于面皮包、牛筋面包应符合表 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	
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10
<sup>a</sup> 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。					

### 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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

### 2.7 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

出厂检验项目为：感官要求、水分（仅适用于面皮包、牛筋面包）、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家有关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以面皮包、牛筋面包中的一种，搭配外购调味料包（外购辣椒油包、外购芝麻酱包、外购调味汁包、脱水蔬菜包、调味醋包中的几种）组合而成。

面皮包、牛筋面包：以小麦粉、黑麦粉、全麦粉、荞麦粉、黑荞麦粉中的一种或几种为主要原料，添加生活饮用水，添加或不添加菠菜粉、紫薯粉、南瓜粉、荷叶粉、山药粉、绿豆粉、胡萝卜粉、高粱粉、玉米粉、玉米淀粉、红薯淀粉、谷朊粉、食用盐、大豆油中的一种或几种，经混料、挤压膨化、整形、截断或不截断、干燥或不干燥、包装而制成的非即食产品。

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，特制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

清丰县大流乡记保凉皮加工店