



411836S-2024



许昌市胖东来实业有限公司企业标准

Q/XPDL 0005S-2024

方便凉皮（面皮）、擀面皮

2024-07-15 发布

2024-07-15 实施

许昌市胖东来实业有限公司 发布

前 言

本标准由许昌市胖东来实业有限公司提出。

本标准起草单位：许昌市胖东来实业有限公司。

本标准主要起草人：张洪涛、张航、胡利倩、张维娜、田甜、何丽丽、邓丽娟、朱成瑶、周阳阳。

本标准适用于许昌市胖东来实业有限公司公司。

H N
Q B

方便凉皮（面皮）、擀面皮

1 范围

本标准规定了方便凉皮（面皮）、擀面皮的分类、要求、检验规则等要求。

本标准适用于以凉皮（面皮）、擀面皮中的一种或几种为主要原料，辅以或不辅以料包（面筋、调味酱、调味汁、料水、辣椒油中的一种或多种）包装加工而成的方便凉皮（面皮）、擀面皮。

凉皮（面皮）：以小麦粉为主要原料，添加适量生活饮用水，添加或不添加食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉中的一种或几种）、果蔬粉（芹菜粉、菠菜粉、南瓜粉、番茄粉、胡萝卜粉、紫甘蓝粉、火龙果粉、紫薯粉中的一种或几种）、果蔬（浓缩）汁/浆（芹菜汁/浆、菠菜汁/浆、南瓜汁/浆、番茄汁/浆、胡萝卜汁/浆、紫甘蓝汁/浆、火龙果汁/浆、紫薯汁/浆中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油中的一种或几种）、食用盐、碳酸钠中的一种或几种，经和面（或调浆）、洗面、沉淀（或不沉淀）、熟制成型、冷却刷油、分切（或不分切）、包装制成的即食凉皮（面皮）。

擀面皮：以小麦粉为主要原料，添加适量生活饮用水，添加或不添加食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉中的一种或几种）、酵母、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油中的一种或几种）、食用盐中的一种或几种，经过和面（或调浆）、洗面、沉淀（或不沉淀）、发酵、熟制成型、冷却刷油、分切（或不分切）、包装而成的即食擀面皮。

面筋：以谷朊粉为主要原料，添加适量生活饮用水，添加或不添加食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种）、酵母、食用盐、复配膨松剂（碳酸钙、碳酸氢钠、葡萄糖酸- δ -内酯，焦磷酸二氢二钠，柠檬酸，淀粉）中的一种或几种，经和面、整形、醒发（或不醒发）、蒸制、冷却、分切（或不分切）、包装加工而成的面筋。或以小麦粉为主要原料，添加适量生活饮用水、酵母、食用盐、复配膨松剂（碳酸钙、碳酸氢钠、葡萄糖酸- δ -内酯，焦磷酸二氢二钠，柠檬酸，淀粉）中的一种或几种，经和面、整形、洗面、醒发（或不醒发）、蒸制、冷却、分切（或不分切）、包装加工而成的即食的面筋。

调味酱：以芝麻酱为主要原料，添加或不添加蒜蓉（大蒜切碎）、生活饮用水、生抽（酱油）、食醋中的多种，经混合、包装而成。

调味汁：以生抽（酱油）、食醋、蒜蓉（大蒜切碎）、生活饮用水中的多种为原料，经混合、包装而成。

料水：以生活饮用水为主要原料，加入食用盐、味精、白砂糖、香辛料或粉【花椒、八角、小茴香、香茅草、香叶（月桂叶）、肉豆蔻、草果、桂皮】中的多种，经混合、熬煮（或不熬煮）、包装而成。

辣椒油：以辣椒为主要原料，添加或不添加香辛料【花椒、八角、肉豆蔻、桂皮、小茴香、香叶（月桂叶）、草果中的多种】、芝麻、食用盐、白砂糖，经食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油中的一种或几种）熬制、冷却、包装而成。

根据主要原料和主要加工工艺不同，分为方便凉皮（面皮）、方便擀面皮。

方便凉皮（面皮）：以凉皮（面皮）为主要原料，辅以或不辅以料包（面筋、调味酱、调味汁、料水、辣椒油中的一种或多种）包装加工而成的即食方便凉皮（面皮）。

方便擀面皮：以擀面皮为主要原料，辅以或不辅以料包（面筋、调味酱、调味汁、料水、辣椒油中的一种或多种）包装加工而成的即食方便擀面皮。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 果蔬粉（芹菜粉、菠菜粉、南瓜粉、番茄粉、胡萝卜粉、紫甘蓝粉、火龙果粉、紫薯粉）应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.4 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.5 复配膨松剂（碳酸钙、碳酸氢钠、葡萄糖酸- δ -内酯，焦磷酸二氢二钠，柠檬酸，淀粉）应符合 GB 1886.245 的规定。

2.1.6 食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油）应符合 GB 2716 的规定，同时大豆油还应符合 GB/T 1535 的规定，菜籽油还应符合 GB/T 1536 的规定，花生油还应符合 GB/T 1534 的规定。。

2.1.7 生抽（酱油）应符合 GB 2717 的规定。

2.1.8 食醋应符合 GB 2719 的规定。

2.1.9 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.10 大蒜应新鲜、无腐烂、无变质、无明显异常、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.11 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。

2.1.12 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.13 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.14 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。

2.1.15 香辛料或粉【花椒、八角、小茴香、香茅草、香叶（月桂叶）、肉豆蔻、草果、桂皮】应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.16 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.17 果蔬（浓缩）汁/浆（芹菜汁/浆、菠菜汁/浆、南瓜汁/浆、番茄汁/浆、胡萝卜汁/浆、紫甘蓝汁/浆、火龙果汁/浆、紫薯汁/浆）应符合 GB/T 31121 的规定。

2.1.18 食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉）应符合 GB 31637 的规定。

2.1.19 酵母应符合 GB 31639 的规定。

2.1.20 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.21 面筋应符合 GB 2711 的规定。

2.1.22 调味酱、调味汁、料水应符合 GB 31644 的规定。

2.1.23 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 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
	凉皮（面皮）、 擀面皮	料包					
		面筋	调味汁	调味酱	料水	辣椒油	
性状	具有产品应有的性状	固体块状	液体	半固体	液体	半固体	1. 凉皮（面皮）、擀面皮：取一袋（盒、碗）样品，在自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，按包装上标明的食用方法处理后品其滋味。 2. 料包：取适量样品，置于洁净干燥的白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状、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

2.3.1 凉皮（面皮）、擀面皮的理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标		检验方法
	凉皮（面皮）	擀面皮	
水分，g/100g ≤	75	65	GB 5009.3
酸度（以湿基计），°T ≤	4.0	7.0	GB 5009.239
酸价 ^a （以脂肪计）（KOH），mg/g ≤	5		GB 5009.229
过氧化值 ^a （以脂肪计），g/100g ≤	0.25		GB 5009.227
铅*（以Pb计），mg/kg ≤	0.18		GB 5009.12
米酵菌酸	不得检出		GB 5009.189
a: 仅限主要配料含有食用植物油的产品检验；			
*: 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

2.3.2 料包（面筋、调味酱、调味汁、料水、辣椒油）的理化指标应符合表3的规定。

表 3 理化指标

项 目	指 标					检验方法
	面筋	调味汁	调味酱	料水	辣椒油	
水分，g/100g						

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 4 的规定。

表 4 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	10	10 ²	GB 4789. 3中的平板 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	100	1000	GB 4789. 10
a: 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行； 微生物限量适用于有调料包的产品，凉皮（面皮）、擀面皮与调料包混合后进行检验；没有调料包的，仅对凉皮（面皮）、 擀面皮检验。					

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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分（不适用于调味酱、调味汁、料水、辣椒油包）。

验证检验一周一次。验证检验项目：菌落总数、大肠菌群。微生物指标出现不合格，应对现有产品进行追溯，针对出现的问题进行整改，整改合格后方可生产销售。

型式检验按国家相关规定执行。

HN

QB

编制说明

本标准适用于以凉皮（面皮）、擀面皮中的一种或几种为主要原料，辅以或不辅以料包（面筋、调味酱、调味汁、料水、辣椒油中的一种或多种）包装加工而成的方便凉皮（面皮）、擀面皮。

凉皮（面皮）：以小麦粉为主要原料，添加适量生活饮用水，添加或不添加食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉中的一种或几种）、果蔬粉（芹菜粉、菠菜粉、南瓜粉、番茄粉、胡萝卜粉、紫甘蓝粉、火龙果粉、紫薯粉中的一种或几种）、果蔬（浓缩）汁/浆（芹菜汁/浆、菠菜汁/浆、南瓜汁/浆、番茄汁/浆、胡萝卜汁/浆、紫甘蓝汁/浆、火龙果汁/浆、紫薯汁/浆中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油中的一种或几种）、食用盐、碳酸钠中的一种或几种，经和面（或调浆）、洗面、沉淀（或不沉淀）、熟制成型、冷却刷油、分切（或不分切）、包装制成的即食凉皮（面皮）。

擀面皮：以小麦粉为主要原料，添加适量生活饮用水，添加或不添加食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉中的一种或几种）、酵母、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油中的一种或几种）、食用盐中的一种或几种，经过和面（或调浆）、洗面、沉淀（或不沉淀）、发酵、熟制成型、冷却刷油、分切（或不分切）、包装而成的即食擀面皮。

面筋：以谷朊粉为主要原料，添加适量生活饮用水，添加或不添加食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种）、酵母、食用盐、复配膨松剂（碳酸钙、碳酸氢钠、葡萄糖酸- δ -内酯，焦磷酸二氢二钠，柠檬酸，淀粉）中的一种或几种，经和面、整形、醒发（或不醒发）、蒸制、冷却、分切（或不分切）、包装加工而成的面筋。或以小麦粉为主要原料，添加适量生活饮用水、酵母、食用盐、复配膨松剂（碳酸钙、碳酸氢钠、葡萄糖酸- δ -内酯，焦磷酸二氢二钠，柠檬酸，淀粉）中的一种或几种，经和面、整形、洗面、醒发（或不醒发）、蒸制、冷却、分切（或不分切）、包装加工而成的即食的面筋。

调味酱：以芝麻酱为主要原料，添加或不添加蒜蓉（大蒜切碎）、生活饮用水、生抽（酱油）、食醋中的多种，经混合、包装而成。

调味汁：以生抽（酱油）、食醋、蒜蓉（大蒜切碎）、生活饮用水中的多种为原料，经混合、包装而成。

料水：以生活饮用水为主要原料，加入食用盐、味精、白砂糖、香辛料或粉【花椒、八角、小茴香、香茅草、香叶（月桂叶）、肉豆蔻、草果、桂皮】中的多种，经混合、熬煮（或不熬煮）、包装而成。

辣椒油：以辣椒为主要原料，添加或不添加香辛料【花椒、八角、肉豆蔻、桂皮、小茴香、香叶（月桂叶）、草果中的多种】、芝麻、食用盐、白砂糖，经食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油中的一种或几种）熬制、冷却、包装而成。

根据主要原料和主要加工工艺不同，分为方便凉皮（面皮）、方便擀面皮。

方便凉皮（面皮）：以凉皮（面皮）为主要原料，辅以或不辅以料包（面筋、调味酱、调味汁、料水、辣椒油中的一种或多种）包装加工而成的即食方便凉皮（面皮）。

方便擀面皮：以擀面皮为主要原料，辅以或不辅以料包（面筋、调味酱、调味汁、料水、辣椒油中的一种或多种）包装加工而成的即食方便擀面皮。

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。

许昌市胖东来实业有限公司

H N

Q B