



410214S-2025



濮阳市一面之缘食品有限公司企业标准

Q/PYS 0004S-2025

凉皮（面皮）

2025-01-14 发布

2025-01-14 实施

濮阳市一面之缘食品有限公司 发布

前 言

本标准中附录 A、附录 B 为规范性附录。

本标准由濮阳市一面之缘食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陆备战。

H N

Q B

凉皮（面皮）

1 范围

本标准规定了凉皮（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，小麦粉经加水和面、洗面、去面筋、沉淀制成面浆；添加食用盐、玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、蔬菜粉（胡萝卜粉、菠菜粉、紫甘蓝粉的一种或几种）、碳酸钠、羟丙基淀粉、柑橘黄、复配食品添加剂（单，双甘油脂肪酸酯、瓜尔胶、黄原胶、柠檬酸、微晶纤维素、玉米淀粉）中的一种或几种，搅拌均匀、熟制成型、表面抹上大豆油或食用植物调和油（大豆调和油）、切条或不切条、包装制成的凉皮，添加或不添加配料包【调味料包（液态调味汁包、辣椒油包中的一种或几种）】，经组合包装而成即食凉皮（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 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 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 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 蔬菜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.9 大豆调和油应符合 SB/T 10292 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.11 液态调味汁包应符合 Q/PYS 0003S（附录 A）的规定。
- 2.1.12 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.13 柑橘黄应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.14 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 复配食品添加剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.16 辣椒油包应符合 Q/PYS 0001S（附录 B）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	片状或条状	取样品 1 份，置于一洁净白色瓷盘中，在自然光下，观察其性状、色泽、杂质、嗅
色 泽	具有产品应有的色泽	

气味、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	其气味，按食用方法熟制后，用温开水漱口，品其滋味
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 【仅适用于凉皮（面皮）】	≤ 75	GB 5009.3
酸度, °T 【仅适用于凉皮（面皮）】	≤ 3	GB 5009.239
酸价(以脂肪计) (KOH), mg/g (仅适用于液态调味汁包、辣椒油包)	≤ 5	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g (仅适用于液态调味汁包、辣椒油包)	≤ 0.25	GB 5009.227
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5	GB 5009.22
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

注：1、*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。
2、铅、总砷、黄曲霉毒素 B₁ 指标适用于未搭配料包的产品检验，搭配料包的产品将面皮(凉皮)和料包混合检验

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 ⁴	10 ⁵	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；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。

H N

Q B

附录A



412890S-2024



濮阳市一面之缘食品有限公司企业标准

Q/PYS 0003S-2024

液态复合调味料

2024-11-27 发布

2024-11-27 实施

濮阳市一面之缘食品有限公司 发布

前 言

本标准由濮阳市一面之缘食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陆备战。

H N

Q B

液态复合调味料

1 范围

本标准规定了液态复合调味料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油、菜籽油、棕榈油中的一种或几种）、酿造酱油、酿造食醋、生活饮用水、味精、白砂糖、食用盐、鸡肉粉、猪骨粉、牛肉粉、鸡精调味料、蒜（清洗、榨汁）、辣椒、葱（清洗、榨汁）中的一种或几种为主要原料，添加香辛料（经粉碎后）（花椒、八角、小茴香、肉豆蔻、肉桂、月桂叶、丁香、草果、高良姜、白果、砂仁中的几种）、陈皮、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠中的一种或几种；经配料、混合搅拌、杀菌或不杀菌、灌装、封口、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食液态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.4 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.5 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.6 丁香应符合 GB/T22300 的规定。
- 2.1.7 月桂叶、肉豆蔻、肉桂、小茴香、草果、高良姜、白果、砂仁应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.9 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.10 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.11 陈皮应符合中华人民共和国药典 2020 版第一部的规定。
- 2.1.12 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.13 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.14 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.15 鸡肉粉应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.16 葱、姜、蒜应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.17 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.18 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.19 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.20 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.21 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.22 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。

Q/PYS 0003S-2024

2.1.23 猪骨粉、牛肉粉应符合 GB 31644 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	液态并伴有原料物质的沉淀	取样品 1 份, 置于一洁净白色瓷盘中, 在自然光下, 观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味, 按食用方法熟制后, 用温开水漱口, 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
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 20.0	GB 5009.44
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12

注: 1、*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 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油、菜籽油、棕榈油中的一种或几种）、酿造酱油、酿造食醋、生活饮用水、味精、白砂糖、食用盐、鸡肉粉、猪骨粉、牛肉粉、鸡精调味料、蒜（清洗、榨汁）、辣椒、葱（清洗、榨汁）中的一种或几种为主要原料，添加香辛料（经粉碎后）（花椒、八角、小茴香、肉豆蔻、肉桂、月桂叶、丁香、草果、高良姜、白果、砂仁中的几种）、陈皮、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠中的一种或几种；经配料、混合搅拌、杀菌或不杀菌、灌装、封口、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食液态复合调味料。

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，参照 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》相关标准制订本企业标准，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。

濮阳市一面之缘食品有限公司

Q B

附录B



412906S-2024



濮阳市一面之缘食品有限公司企业标准

Q/PYS 0002S-2024

辣椒油

2024-11-27 发布

2024-11-27 实施

濮阳市一面之缘食品有限公司 发布

前 言

本标准由濮阳市一面之缘食品有限公司提出并起草。
本标准主要起草人：陆备战。

H N

Q B

辣椒油

1 范围

本标准规定了辣椒油的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以菜籽油、大豆油、牛油、羊油中几种为原料，加入辣椒，再加入芝麻、食用盐、味精、经粉碎后的香辛料（花椒、八角、小茴香、肉豆蔻、肉桂、月桂叶、丁香、草果、高良姜、白果、砂仁中的几种）、陈皮（经粉碎）中的几种，经油炸或熬制、冷却、包装而成的即食产品辣椒油。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.2 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.3 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.4 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.5 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

2.1.6 丁香应符合 GB/T22300 的规定。

2.1.7 月桂叶、肉豆蔻、肉桂、小茴香、草果、高良姜、白果、砂仁应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.9 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.10 牛油、羊油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.11 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。

2.1.12 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.13 陈皮应符合中华人民共和国药典 2020 版第一部的规定。

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	油状、液体，允许有少量原料物质沉淀	取样品 1 份，置于一洁净白色瓷盘中，在自然光下，观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味，用温开水漱口，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
酸价（以脂肪计）(KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）, g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
无机砷（以As计）, mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅（以Pb计）, mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 10.0	GB 5009.22
苯并[α]芘, μg/kg	≤ 10.0	GB 5009.27

注：1、*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 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	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 生产加工过程的卫生要求

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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以菜籽油、大豆油、牛油、羊油中几种为原料，加入辣椒，再加入芝麻、食用盐、味精、经粉碎后的香辛料（花椒、八角、小茴香、肉豆蔻、肉桂、月桂叶、丁香、草果、高良姜、白果、砂仁中的几种）、陈皮（经粉碎）中的几种，经油炸或熬制、冷却、包装而成的即食产品辣椒油。

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，参照相关标准制订本企业标准，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。

濮阳市一面之缘食品有限公司

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，小麦粉经加水、洗面、去面筋、沉淀制成面浆；添加食盐、玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、蔬菜粉（胡萝卜粉、菠菜粉、紫甘蓝粉的一种或几种）、碳酸钠、羟丙基淀粉、柑橘黄、复配食品添加剂（单，双甘油脂肪酸酯、瓜尔胶、黄原胶、柠檬酸、微晶纤维素、玉米淀粉）中的一种或几种，搅拌均匀、熟制成型、表面抹上大豆油或食用植物调和油（大豆调和油）、切条或不切条、包装制成的凉皮，添加或不添加配料包【调味料包（液态调味汁包、辣椒油包中的一种或几种）】，经组合包装而成即食凉皮（面皮）。

本产品符合 GB 2760 中的类别号是 06.05.02 淀粉制品。

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，参照 GB 2713《食品安全国家标准 淀粉制品》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。

濮阳市一面之缘食品有限公司

QB