



410662S-2025



虞城县伽运粉皮加工小作坊企业标准

Q/YJX 0001S-2025

面皮

2025-03-06 发布

2025-03-06 实施

虞城县伽运粉皮加工小作坊 发布

前 言

本标准由虞城县伽运粉皮加工小作坊提出并起草。

本标准主要起草人：王军礼、祝英芝。

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面粉、荞麦粉中的一种或两种为主要原料，添加或不添加玉米粉、绿豆粉、食用木薯粉、红薯粉、食用盐、大豆油、菠菜粉、紫薯粉、胡萝卜粉、金瓜粉、香菜粉、羽衣甘蓝粉、红甜菜粉、南瓜粉、番茄粉、香菇粉、芹菜粉、苦瓜粉、猴头菇粉、西蓝花粉、芦笋粉中的一种或多种和生活饮用水，和浆、煮制成型（未熟制）、成型、切条或不切条、冷却、破成碎片或不破成碎片、晾晒、包装而成的非即食面皮。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦面粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。

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

2.1.4 绿豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.5 食用木薯粉应符合 T/ZNZ 114 的规定。

2.1.6 红薯粉应符合 NY/T 3611 的规定。

2.1.7 大豆油应符合 GB/T 1535 的规定。

2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 的规定。

2.1.9 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.10 菠菜粉、紫薯粉、胡萝卜粉、金瓜粉、香菜粉、羽衣甘蓝粉、红甜菜粉、南瓜粉、番茄粉、香菇粉、芹菜粉、苦瓜粉、猴头菇粉、西蓝花粉、芦笋粉应符合 GH/T 1456 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	取适量的被测样品置于洁净白色瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，在沸水中煮沸5分钟，嗅其气味，然后温开水漱口，品尝其滋
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

		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, %	≤ 16	GB 5009.3
食用盐 (以NaCl计), %	≤ 5.0	GB 5009.44
灰分, %	≤ 1	GB 5009.4
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
酸度, mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239

注: *指标严于食品安全国家标准 GB2762 的规定。

2.4 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。

2.5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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; 农药残留应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦面粉、荞麦粉中的一种或两种为主要原料，添加或不添加玉米粉、绿豆粉、食用木薯粉、红薯粉、食用盐、大豆油、菠菜粉、紫薯粉、胡萝卜粉、金瓜粉、香菜粉、羽衣甘蓝粉、红甜菜粉、南瓜粉、番茄粉、香菇粉、芹菜粉、苦瓜粉、猴头菇粉、西蓝花粉、芦笋粉中的一种或多种和生活饮用水，和浆、煮制成型（未熟制）、成型、切条或不切条、冷却、破成碎片或不破成碎片、晾晒、包装而成的非即食面皮。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，特制定本标准，作为企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

虞城县伽运粉皮加工小作坊

Q B