



411444S-2025



南阳伏榕食品有限公司企业标准

Q/NFS 0002S-2025

凉皮、擀面皮

2025-05-07 发布

2025-05-07 实施

南阳伏榕食品有限公司 发布

前 言

本标准由南阳伏榕食品有限公司提出。

本标准由南阳伏榕食品有限公司、南阳市产品质量检验检测中心共同起草。

本标准主要起草人:赵博、姚亚荣。

H N

Q B

凉皮、擀面皮

1 范围

本标准规定了凉皮、擀面皮的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以凉皮或擀面皮为主要原料，搭配或不搭配外购料包【面筋包、调味汁包、辣椒油包、醋包、芝麻酱料包、熟花生包、香酥豆包、调味酱包（半固态复合调味料）、调味粉包（固态复合调味料）、脱水蔬菜包、酱腌菜包】中的一种或几种，经组合或不组合，包装加工而成的即食或非即食产品。

凉皮：是以食用小麦淀粉为主要原料，加入或不加入小麦淀粉浆（小麦淀粉加水搅拌、沉淀、过滤而成），辅以食用盐、碳酸钠、植物油（大豆油、花生油、葵花籽油、菜籽油、食用植物调和油中的一种或几种）、醋酸酯淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、D-异抗坏血酸钠、乳酸钠、瓜尔胶、海藻酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯中的几种，经调浆，蒸制、成型、刷油、冷却、切条、包装、干燥或不干燥、杀菌或不杀菌加工而成即食或非即食凉皮。

擀面皮：是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）、果蔬粉【菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、芹菜粉、紫甘蓝粉、红枣粉、火龙果粉、橙子粉、蓝莓粉、百香果粉、草莓粉、哈密瓜粉、苹果粉、菠萝粉、香蕉粉、葡萄粉、山楂粉、红萝卜粉、枸杞粉、韭菜粉、芝麻叶粉、西红柿（番茄）粉中的一种或几种】、杂粮粉（黑米、玉米、紫薯、红豆、黑豆、荞麦、红米、紫米、小米、黍米、稷米、大麦、藜麦、莜麦、青稞、燕麦、高粱、绿豆、芸豆、大豆、薏米、红薯中的一种或几种）、谷朊粉、食用盐中的一种或几种，经过和面（或调浆）、洗面（去除面筋）、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。

2 要求

- 2.1.1 食用小麦淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.5 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 食用植物调和油应符合 GB/T 40851 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.11 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.12 D-抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

- 2.1.13 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.14 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.15 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.16 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.17 面筋包应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.18 调味汁包、辣椒油包、芝麻酱料包、调味酱包（半固态复合调味料）、调味粉包（固态复合调味料）应符合 SB/T 11194 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.19 脱水蔬菜包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.20 醋包应符合 GB 2719 或 GB 31644 的规定。
- 2.1.21 熟花生包、香酥豆包应符合 GB/T 22165 或 GB 19300 的规定。
- 2.1.22 酱腌菜包应符合 GB 2714 或 SB/T 10439 的规定。
- 2.1.23 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.24 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.25 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.26 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.27 杂粮粉应符合 GB 2715 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	呈条状或具有该产品应有的性状；外购的辅料包应具有各产品应有的性状	取样品一袋/盒，倒入白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，按食用方法熟制后，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
淀粉（以干基计），g/100g	> 50.0	GB 5009.9
水分，g/100g	≤ 75(未经干燥的凉皮、擀面皮)	GB 5009.3
	17(经干燥的凉皮)	

酸价 ^a （以脂肪计）（KOH），mg/g	≤	5.0（芝麻酱料包、调味酱包）	GB 5009.229
		3.0（辣椒油包、熟花生包、香酥豆包）	
过氧化值 ^a （以脂肪计），g/100g	≤	0.25（芝麻酱料包、调味酱包、辣椒油包）	GB 5009.227
		0.50（熟花生包、香酥豆包）	
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；			
铅、黄曲霉毒素 B ₁ 适用于将主食包与辅料包充分混合后进行检测，未搭配料包的产品主料包单独检测。			

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 ^b ，CFU/g	5	2	10 ⁵	10 ⁶	GB 4789.2
大肠菌群 ^b ，CFU/g	5	2	20	10 ²	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；					
b 仅限即食类产品；					
未搭配料包的产品微生物限量仅适用于凉皮、擀面皮的检验，搭配料包的产品应混合后检验。					

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；外购料包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。

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（仅限凉皮、擀面皮）；验证检验一周一次。验证检验项目：菌落总数（仅限即食凉皮、擀面皮）、大肠菌群（仅限即食凉皮、擀面皮）的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以凉皮或擀面皮为主要原料，搭配或不搭配外购料包【面筋包、调味汁包、辣椒油包、醋包、芝麻酱料包、熟花生包、香酥豆包、调味酱包（半固态复合调味料）、调味粉包（固态复合调味料）、脱水蔬菜包、酱腌菜包】中的一种或几种，经组合或不组合，包装加工而成的即食或非即食产品。

凉皮：是以食用小麦淀粉为主要原料，加入或不加入小麦淀粉浆（小麦淀粉加水搅拌、沉淀、过滤而成），辅以食用盐、碳酸钠、植物油（大豆油、花生油、葵花籽油、菜籽油、食用植物调和油中的一种或几种）、醋酸酯淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、D-异抗坏血酸钠、乳酸钠、瓜尔胶、海藻酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯中的几种，经调浆，蒸制、成型、刷油、冷却、切条、包装、干燥或不干燥、杀菌或不杀菌加工而成即食或非即食凉皮。

擀面皮：是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）、果蔬粉【菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、芹菜粉、紫甘蓝粉、红枣粉、火龙果粉、橙子粉、蓝莓粉、百香果粉、草莓粉、哈密瓜粉、苹果粉、菠萝粉、香蕉粉、葡萄粉、山楂粉、红萝卜粉、枸杞粉、韭菜粉、芝麻叶粉、西红柿（番茄）粉中的一种或几种】、杂粮粉（黑米、玉米、紫薯、红豆、黑豆、荞麦、红米、紫米、小米、黍米、稷米、大麦、藜麦、莜麦、青稞、燕麦、高粱、绿豆、芸豆、大豆、薏米、红薯中的一种或几种）、谷朊粉、食用盐中的一种或几种，经过和面（或调浆）、洗面（去除面筋）、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。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提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳伏榕食品有限公司