



4 119225-2025



河南小谷苗食品科技有限公司企业标准

Q/HXS 0001S-2025

# 凉皮、河粉

2025-06-25 发布

2025-06-25 实施

河南小谷苗食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南小谷苗食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：孙旭。

H N

Q B

# 凉皮、河粉

## 1 范围

本标准规定了凉皮、河粉的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以自制凉皮、河粉中的一种，搭配或不搭配外购调料包【半固态复合调味料（香辣红油料包）、液态复合调味料（复合料水包）、芝麻酱包中的一种或几种】、包装而成的凉皮和河粉（含不含调料包）。

自制凉皮和河粉是以小麦粉为主要原料，添加小麦淀粉、生活饮用水，经洗面、沉淀、调浆、蒸制、成型、涂抹大豆油，切制、包装、加工而成的凉皮和河粉。

根据工艺不同可分为以下几种产品：凉皮、河粉、凉皮（含调料包）、河粉（含调料包）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水、生产用水应符合 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 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.4 大豆油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.5 半固态复合调味料（香辣红油料包）、液态复合调味料（复合料水包）应符合 GB 31644 的规定。

2.1.6 芝麻酱包应符合 LS/T 3220 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	从混合均匀的样品中取出适量被测样品，倒入洁净的白瓷盘内，观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，按照食用方法品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、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
水分, %	≤ 80【适用于（凉皮、河粉）】	GB 5009.3
淀粉（以干基计），%	≥ 35【适用于（凉皮、河粉）】	GB 5009.9
酸价 <sup>a</sup> （以脂肪计）（KOH），mg/g	3.0（适用于芝麻酱包）	GB 5009.229
	5.0（适用于香辣红油料包）	

过氧化值 <sup>a</sup> (以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.18 (适用于不搭配料包产品)	GB 5009.12
		0.45 (适用于搭配料包产品)	
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
注: *该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅适用于香辣红油料包、芝麻酱包检测。 铅、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 项目不搭配调料包的单独检验, 搭配调料包的包的混合检验。			

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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	100	1000	GB 4789.10
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行; 微生物限量适用于不搭配调料包的单独检验, 搭配调料包的混合检验。					

## 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 规定。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其他要求

外购产品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 检验规则

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分【适用于(凉皮、河粉)】、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以自制凉皮、河粉中的一种，搭配或不搭配外购调料包【半固态复合调味料（香辣红油料包）、液态复合调味料（复合料水包）、芝麻酱包中的一种或几种】、包装而成的凉皮和河粉（含不含调料包）。

自制凉皮和河粉是以小麦粉为主要原料，添加小麦淀粉、生活饮用水，经洗面、沉淀、调浆、蒸制、成型、涂抹大豆油，切制、包装、加工而成的凉皮和河粉。

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，要求制订本企业标准，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。

河南小谷苗食品科技有限公司