



412320S-2025



河南源魏食品有限公司企业标准

Q/HYW 0002S-2025

面皮

2025-08-01 发布

2025-08-01 实施

河南源魏食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南源魏食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：罗敏、娄纓、杜飞、冯晓东。

H N
Q B

面皮

1 范围

本标准规定了面皮的分类、要求、试验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、食用小麦淀粉为主要原料，经加水调浆、蒸制、表面涂抹菜籽油、切制成型，辅以或不辅以自制调味料包【液态调味料包、调味油包】，包装加工而成的面皮。

自制液态调味料包是以香辛料水提液【以香辛料（辣椒、八角、花椒、胡椒、桂皮、藤椒、葱、姜、小茴香、豆蔻、砂仁、孜然、麻椒、洋葱、蒜、肉豆蔻中的几种）为原料，经水煮、过滤、包装加工而成】、食醋、食用盐、白砂糖、鸡精调味料、味精、酱油、鲜味宝调味料（味精、食用盐、白砂糖、呈味核苷酸二钠）、鲜露调味料（水、食用盐、酿造酱油、谷氨酸钠、肉味调味粉、食品用香精、大豆油、酵母抽提物、葡萄糖、5'-肌苷酸二钠、呈味核苷酸二钠、冰醋酸、柠檬酸、柠檬酸钠、黄原胶、焦糖色、阿斯巴甜、山梨酸钾）为原料，经调配混合、包装加工而成。

自制调味油包以菜籽油为主要原料，辅以香辛料粉（辣椒、八角、花椒、胡椒、桂皮、藤椒、葱、姜、小茴香、豆蔻、砂仁、孜然、麻椒、洋葱、蒜、肉豆蔻中的一种或几种）、白酒，经油炸提味、包装加工而成。

根据是否附调味料包不同将产品分为不同种类。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 酱油应符合 GB/T 18186 及 GB 2717 的规定。

2.1.2 鲜味宝调味料、鲜露调味料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.3 白酒应符合 GB 2757 的规定。

2.1.4 小麦粉应符合 GB/T 1355 及 GB 2715 的规定。

2.1.5 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 及 GB 31637 的规定。

2.1.6 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 及 GB 31637 的规定。

2.1.7 菜籽油应符合 GB/T 1536 及 GB 2716 的规定。

2.1.8 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.9 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.10 食醋应符合 GB/T 18187 及 GB 2719 的规定。

2.1.11 食用盐应符合 GB 2721 及 GB/T 5461 的规定。

2.1.12 白砂糖应符合 GB/T 317 及 GB 13104 的规定。

2.1.13 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.14 味精应符合 GB 2720 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	检测方法
色 泽	具有本品特有色泽	从样品中取出一包盒，倒入一洁净烧杯中，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，品其滋味。
性 状	面皮呈软固态，调味包呈液态或油状	
气、滋味	具有本品特有气滋味，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 规定。

表 2 理化指标

项目	指标			检测方法	
	面皮	液态调味料包	调味油包		
水分，g/100g	≤	80	—	GB 5009. 3	
水分及挥发物，%	≤	—	—	0. 2	GB 5009. 236
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
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5	—	—	GB 5009. 22
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0. 18			GB 5009. 12
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。					
其中铅指标的检验：附调味料包的产品将面皮和调味料包混合后进行检验，未附调味料包的产品只对面皮进行检验。					

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

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
注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行； 注 2：附调味料包的产品将面皮和调味料包混合后进行检验，未附调味料包的产品只对面皮进行检验。					

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程中的要求

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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分的检验。验证检验一周一次，验证检验项目为：菌落总数和大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以小麦粉、食用小麦淀粉为主要原料，经加水调浆、蒸制、表面涂抹菜籽油、切制成型，辅以或不辅以自制调味料包【液态调味料包、调味油包】，包装加工而成的面皮。

自制液态调味料包是以香辛料水提液【以香辛料（辣椒、八角、花椒、胡椒、桂皮、藤椒、葱、姜、小茴香、豆蔻、砂仁、孜然、麻椒、洋葱、蒜、肉豆蔻中的几种）为原料，经水煮、过滤、包装加工而成】、食醋、食用盐、白砂糖、鸡精调味料、味精、酱油、鲜味宝调味料（味精、食用盐、白砂糖、呈味核苷酸二钠）、鲜露调味料（水、食用盐、酿造酱油、谷氨酸钠、肉味调味粉、食品用香精、大豆油、酵母抽提物、葡萄糖、5'-肌苷酸二钠、呈味核苷酸二钠、冰醋酸、柠檬酸、柠檬酸钠、黄原胶、焦糖色、阿斯巴甜、山梨酸钾）为原料，经调配混合、包装加工而成。

自制调味油包以菜籽油为主要原料，辅以香辛料粉（辣椒、八角、花椒、胡椒、桂皮、藤椒、葱、姜、小茴香、豆蔻、砂仁、孜然、麻椒、洋葱、蒜、肉豆蔻中的一种或几种）、白酒，经油炸提味、包装加工而成。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，制订了本企业标准，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。

河南源魏食品有限公司