



4 12379S-2025

漯河润龙面业有限公司企业标准

Q/LHRL 0001S-2025

面皮

2025-08-06 发布

2025-08-06 实施

漯河润龙面业有限公司 发布

前 言

本标准由漯河润龙面业有限公司提出并起草。

本标准起草单位：漯河润龙面业有限公司。

本标准主要起草人：石敖雅、龚建治、芮小改。

H N
Q B

面皮

1 范围

本标准规定了面皮的要求、分类、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、水为主要原料，添加（或不添加）荞麦、黑米、菠菜、胡萝卜中的一种或几种作为辅料，经粉碎配料、和面、熟化、挤压成型、切断、风干、切断成型、包装等主要工艺加工而成的非即食面皮。

根据添加辅料不同分为不同风味的面皮。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB 2761、GB 2762、GB/T 8607 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.4 荞麦应符合 GB/T 10458 的规定。

2.1.5 黑米应符合 GB 2715 和 NY/T 832 的规定。

2.1.6 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。

2.1.7 菠菜应符合 NY/T 964 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	呈固态，外形整齐、粗细基本一致	取适量试样置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下观察其色泽和性状。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本产品特有的色泽	
气、滋味	具有本产品特有气滋味，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 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分，g/100g	≤ 11.0	GB 5009.3

酸度，°T	≤	1.5	GB 5009.239
复水时间，min	≤	6	GB/T 23587
复水完整率，%	≥	90.0	按附录 A 的方法（参照 LS/T 3272）
*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
注：*该指标严于食品安全国家标准GB 2762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 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2.6 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、水分、酸度、复水时间和复水完整率。型式检验按国家有关规定执行。

附录 A
(规范性)
完整率的测定

A.1 仪器

A.1.1 可调式电炉：1000W

A.1.2 秒表。

A.1.3 天平：感量 1mg。

A.1.4 直尺：分度值 1mm。

A.1.5 白瓷盘。

A.2 样品处理

取整包面皮，除去外包装，截取 20 根面皮，每根长度为 20cm，轻轻放入沸水浴中加热 10min，捞出、剪开内包装袋，将面皮取出置于白瓷盘中，放 3min~5min，拿起面皮块沿纹理轻轻抖落在白瓷盘中。操作过程中，检验人员应佩戴薄层手套，手法轻柔，避免人为撕破面皮。

A.3 完整率

A.3.1 测定

样品中挑拣出长度小于 20cm 面皮，称其质量记为 m_1 ；再称剩余面皮质量记为 m_2 。

A.3.2 计算

按式 (A.1) 计算样品质量，按式 (A.2) 计算完整率。

$$m = m_1 + m_2 \dots\dots\dots (A.1)$$

$$S = (1 - \frac{m_1}{m_2}) \times 100\% \dots\dots\dots (A.2)$$

式中：

m —— 样品质量，单位为克 (g)；

m_1 —— 长度小于 20cm 的面皮质量，单位为克 (g)；

m_2 —— 长度大于 20cm 的面皮质量，单位为克 (g)；

S —— 完整率。

取 2 次平行测定结果的平均值作为最终结果。

A.3.3 精密度

在重复性条件下，获得的 2 次独立测定结果的绝对差值不得超过算术平均值的 10%。

编制说明

本标准适用于以小麦粉、水为主要原料，添加（或不添加）荞麦、黑米、菠菜、胡萝卜中的一种或几种作为辅料，经粉碎配料、和面、熟化、挤压成型、切断、风干、切断成型、包装等主要工艺加工而成的非即食面皮。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，主要参照 LS/T 3272《面皮》的要求制订本企业标准，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。

漯河润龙面业有限公司

H

N

Q

B