



412963S-2025



河南小冶家食品有限公司企业标准

Q/HXS 0001S-2025

凉皮（面皮）、擀面皮

2025-09-30 发布

2025-09-30 实施

河南小冶家食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南小治家食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人:韩东东。

H N

Q B

凉皮（面皮）、擀面皮

1 范围

本标准规定了凉皮（面皮）、擀面皮的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于凉皮（面皮）、擀面皮。

凉皮（面皮）是以小麦粉为主要原料，小麦粉经加水和面、洗面、去面筋、沉淀制成面浆；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）、果蔬粉（芹菜粉、菠菜粉、南瓜粉、番茄粉、胡萝卜粉、紫甘蓝粉、火龙果粉、紫薯粉中的一种或几种）、果蔬（或浓缩果蔬）汁/浆（芹菜汁/浆、菠菜汁/浆、南瓜汁/浆、番茄汁/浆、胡萝卜汁/浆、紫甘蓝汁/浆、火龙果汁/浆、紫薯汁/浆中的一种或几种）、食用盐、碳酸钠、酵母中的一种或几种，经和面（或调浆）、发酵、熟制成型、冷却刷油食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油中的一种或几种）、分切（或不分切）、包装制成的凉皮（面皮）。

擀面皮是以小麦粉为主要原料，小麦粉经加水和面、洗面、去面筋、沉淀制成面浆；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、食用盐中的一种或几种，经和面（或调浆）、发酵、熟制成型、冷却刷油食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油中的一种或几种）、分切（或不分切）、包装制成的擀面皮。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。

2.1.6 果蔬汁/浆应符合 GB/T 31121 的规定。

2.1.7 浓缩果蔬汁/浆应符合 GB 17325 的规定。

2.1.8 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.9 酵母应符合 GB/T 20886.1 的规定。

2.1.10 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.11 食用植物油应符合 GB 2716 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	取适量试样置于白色瓷盘中，在室内

色 泽	具有各产品应有的色泽	自然光线下观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味，按食用方法熟制后，以温开水漱口，品其滋味
气味、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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
水分, g/100g	75【凉皮（面皮）】	GB 5009.3
	65（擀面皮）	
酸度, °T	≤ 4.0	GB 5009.239
*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 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, CFU/g	5	2	10 ⁵	10 ⁶	GB 4789.2
大肠菌群, 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	10 ²	10 ³	GB 4789.10

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

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；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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分。菌落总数（不适用于现制现售产品）、大肠菌群（不适用于现制现售产品）。对于现制现售产品，菌落总数和大肠菌群，检验频率每周一次，

如微生物指标出现不合格，应对现有产品进行追溯，针对出现的问题进行整改，整改合格后方可生产销售。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于凉皮（面皮）、擀面皮。

凉皮（面皮）是以小麦粉为主要原料，小麦粉经加水和面、洗面、去面筋、沉淀制成面浆；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）、果蔬粉（芹菜粉、菠菜粉、南瓜粉、番茄粉、胡萝卜粉、紫甘蓝粉、火龙果粉、紫薯粉中的一种或几种）、果蔬（或浓缩果蔬）汁/浆（芹菜汁/浆、菠菜汁/浆、南瓜汁/浆、番茄汁/浆、胡萝卜汁/浆、紫甘蓝汁/浆、火龙果汁/浆、紫薯汁/浆中的一种或几种）、食用盐、碳酸钠、酵母中的一种或几种，经和面（或调浆）、发酵、熟制成型、冷却刷油食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油中的一种或几种）、分切（或不分切）、包装制成的凉皮（面皮）。

擀面皮是以小麦粉为主要原料，小麦粉经加水和面、洗面、去面筋、沉淀制成面浆；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、食用盐中的一种或几种，经和面（或调浆）、发酵、熟制成型、冷却刷油食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油中的一种或几种）、分切（或不分切）、包装制成的擀面皮。

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，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。

河南小冶家食品有限公司

QB