



410425S-2026



濮阳市华龙区濮裕食品厂(个体工商户)企业标准

Q/PYPY 0001S-2026

面筋皮（擀面皮）

2026-02-12 发布

2026-02-12 实施

濮阳市华龙区濮裕食品厂(个体工商户) 发布

前 言

本标准由濮阳市华龙区濮裕食品厂(个体工商户)提出并起草。

本标准主要起草人: 石志红。

H N

Q B

面筋皮（擀面皮）

1 范围

本标准规定了面筋皮（擀面皮）的产品分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以谷朊粉为主要原料，添加或不添加小麦粉、黑豆粉、黃豆粉、青稞粉、高粱粉、苦荞粉、水、大豆油、花生油、蔬菜汁、玉米淀粉、木薯淀粉、食用盐中的一种或几种，经调配、加水和面、醒面、成型擀皮、加热成型、分切、分装、杀菌、冷藏或冷冻等工艺加工而成的非即食面筋皮（擀面皮）。

根据配料不同产品分为不同种类。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.2 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.3 青稞粉应符合 LS/T 3324 的规定。
- 2.1.4 黑豆粉、黃豆粉、青稞粉、高粱粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 苦荞粉应符合 GB/T 35028 的规定。
- 2.1.6 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.9 蔬菜汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.11 木薯淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 29343 的规定。
- 2.1.12 玉米淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8885 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
色 泽	具有产品应有的色泽	
性 状	圆片状、条状、菱形状、三角形状	
滋 味、气 味	具有相应原料物质制成的面筋皮特有的气味、滋味	从样品中取出适量，置于一洁净白瓷盘 中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱 口，品其滋味
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) \leq	75.0	GB 5009.3
*铅(以 Pb 计) /(mg/kg) \leq	0.45	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ / (μ g/kg) \leq	5.0	GB 5009.22
酸度/(°T) \leq	4.0	GB 5009.239
*铅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 食品生产加工过程中的卫生要求

食品生产过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

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

出厂检验项目为: 感官要求、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以谷朊粉为主要原料，添加或不添加小麦粉、黑豆粉、黄豆粉、青稞粉、高粱粉、苦荞粉、水、大豆油、花生油、蔬菜汁、玉米淀粉、木薯淀粉、食用盐中的一种或几种，经调配、加水和面、醒面、成型擀皮、加热成型、分切、分装、杀菌、冷藏或冷冻等工艺加工而成的非即食面筋皮（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，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地方标准 GB 2762 的规定。

