



411240S-2026



濮阳县文留镇慧康食品厂企业标准

Q/PHS 0001S-2026

干凉皮（面皮）

2026-05-13 发布

2026-05-13 实施

濮阳县文留镇慧康食品厂 发布

前 言

本标准由濮阳县文留镇慧康食品厂提出。

本标准起草单位：濮阳县文留镇慧康食品厂。

本标准主要起草人：郭宗杰。

H N

Q B

干凉皮（面皮）

1 范围

本标准规定了干凉皮（面皮）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为原料，加入适量的生活饮用水，经和面、熟制成型、晾干、包装制成的非即食干凉皮（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 生活饮用水应符合 GB 5749 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	条状	取适量试样置于洁净白色搪瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，按标签上所述的食用方法，品尝其滋味
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, g/100g	≤ 14.0	GB 5009.3
酸度, °T	≤ 4.0	GB 5009.239
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	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。

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 限量				检验方法
	n	c	m	M	

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
<p>注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。</p> <p>注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。</p>					

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 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 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

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

QB

编制说明

本标准适用于以小麦粉为原料，加入适量的生活饮用水，经和面、熟制成型、晾干、包装制成的非即食干凉皮（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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

濮阳县文留镇慧康食品厂

H N

Q B