



411413S-2026



河南御膳杞道食品科技有限公司企业标准

Q/HYQS 0008S-2026

---

# 凉皮

2026-06-02 发布

2026-06-02 实施

---

河南御膳杞道食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南御膳杞道食品科技有限公司提出。

本标准由河南御膳杞道食品科技有限公司和商丘市产品质量检验检测中心共同起草。

本标准起草人：王森、杨会杰。

H N

Q B

# 凉皮

## 1 范围

本标准规定了凉皮的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用小麦淀粉为主要原料，添加生活饮用水、小麦粉、大米粉，经配料搅拌、调配和浆、铺浆、蒸熟、风冷定型、刷油（植物油）、裁切成型、包装而成的即食凉皮。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

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

2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 大米粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.5 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	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察其色泽和性状、检查有无杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，按食用方法，品尝其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽，色泽均匀	
气味、滋味	具有各产品应有的的气味、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	GB 5009.3
淀粉(以干基计)/(g/100g)	>	50.0	GB 5009.9
*铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤	0.4	GB 5009.12
酸度/(mL/10g)	≤	4.0	GB 5009.239
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> /(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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/ (CFU/g)	5	2	10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>	GB 4789.2
大肠菌群/ (CFU/g)	5	2	20	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 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	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	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

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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以食用小麦淀粉为主要原料，添加生活饮用水、小麦粉、大米粉，经配料搅拌、调配和浆、铺浆、蒸熟、风冷定型、刷油（植物油）、裁切成型、包装而成的即食凉皮。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，参照GB 2713《食品安全国家标准 淀粉制品》、GB/T 23587《淀粉制品质量通则》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。

河南御膳杞道食品科技有限公司

H N

Q B