



411791S-2026



许昌阳禾食品有限公司企业标准

Q/XYH 0001S-2026

干面皮

2026-06-25 发布

2026-06-25 实施

许昌阳禾食品有限公司 发布

前 言

本标准由许昌阳禾食品有限公司提出。

本标准起草单位：许昌阳禾食品有限公司。

本标准主要起草人：李彩霞。

H N
Q B

干面皮

1 范围

本标准规定了干面皮的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为原料，添加生活饮用水，添加或不添加荞麦粉、山药粉、羽衣甘蓝粉、菠菜粉、芹菜粉、火龙果汁、食用盐、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油中的一种或几种）、碳酸钠中的一种或多种，经和面、挤压成型、截断或不截断、自然晾晒或烘干、包装等工艺加工而成的非即食干面皮。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合GB/T 1355的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.3 荞麦粉应符合GB/T 35028的规定。
- 2.1.4 山药粉、羽衣甘蓝粉、菠菜粉、芹菜粉应清洁、无污染，并符合GB 2762、GB 2763的规定。
- 2.1.5 火龙果汁应符合GB/T 31121的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合GB 2721的规定。
- 2.1.7 食用植物油应符合GB 2716的规定。
- 2.1.8 碳酸钠应符合GB 1886.1的规定。

2.2 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	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
杂质	无正常视力可见杂质	

2.3 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，%	≤ 14.5	GB 5009.3
酸度，°T	≤ 4.0	GB 5009.239

项 目	指 标	检验方法
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
酸价（KOH）（以脂肪计） ^a ，mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计） ^a ，g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 仅限加入食用植物油的产品检测。		

2.4 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，按 JJF 1070 规定的方法测定。

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、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉为原料，添加生活饮用水，添加或不添加荞麦粉、山药粉、羽衣甘蓝粉、菠菜粉、芹菜粉、火龙果汁、食用盐、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油中的一种或几种）、碳酸钠中的一种或多种，经和面、挤压成型、截断或不截断、自然晾晒或烘干、包装等工艺加工而成的非即食干面皮。本标准根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本产品 in GB 2760 中的产品类别为 06.03.02.02 生干面制品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

许昌阳禾食品有限公司