



412449S-2026



河南安良食品有限公司企业标准

Q/HAL 0001S-2026

即食凉皮、面皮

2026-08-24 发布

2026-08-24 实施

河南安良食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南安良食品有限公司提出。

本标准由封丘县市场监督管理局、河南安良食品有限公司共同起草。

本标准主要起草人：于琨洋、潘绍凡、狄树旺、杨尧锋。

H N
Q B

即食凉皮、面皮

1 范围

本标准规定了即食凉皮、面皮的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，经加水洗除面筋、沉淀，辅以或不辅以食用淀粉、小麦粉、果蔬粉、果蔬汁、食用植物油、食用盐、碳酸钠中的一种或几种，再经调配混合或不调配混合、静置老化或不静置老化、熟制成型、包装等工艺加工而成的即食淀粉制品。

根据配料和配料不同可将产品分为不同种类：即食凉皮、即食面皮。

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 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.6 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 果蔬汁应符合 GB/T 31121 和 GB 7101 的规定。
- 2.1.8 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
色 泽	具有本品应有色泽	从样品中取出一包，倒入一洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，按照食用方法品其滋味。
性 状	软固态，具有本品应有的形状	
气、滋味	具有本品特有气味和滋味，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	GB 5009.3
淀粉(以干基计), g/100g	> 50	GB 5009.9
酸度, mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239

铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
注：*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 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	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 食品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

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、酸度；验证检验一周进行一次，验证检验项目：菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，经加水洗除面筋、沉淀，辅以或不辅以食用淀粉、小麦粉、果蔬粉、果蔬汁、食用植物油、食用盐、碳酸钠中的一种或几种，再经调配混合或不调配混合、静置老化或不静置老化、熟制成型、包装等工艺加工而成的即食淀粉制品。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，参考GB 2713《食品安全国家标准 淀粉制品》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。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南安良食品有限公司

H N
Q B