



410699S-2018



河南源魏食品有限公司企业标准

Q/HYW 0002S-2018

面（米）皮

2018-02-28 发布

2018-02-28 实施

河南源魏食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由河南源魏食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李军、娄缨、牛秀丽、卢俊涛。

H N

Q B

面（米）皮

1 范围

本标准规定了面（米）皮的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以糙米、黑米、小麦粉中的几种为原料，加生活饮用水磨浆或和浆，再添加食用马铃薯淀粉、食用小麦淀粉、浓缩苹果汁、浓缩菠萝汁、浓缩芒果汁、浓缩菠菜汁、浓缩西红柿汁、浓缩黄瓜汁、磷酸化二淀粉磷酸酯中的几种调浆，蒸制，表面涂抹菜籽油，冷却，切制，辅以或不辅以或不辅以液态调味料包和调味油包组合包装而成的面（米）皮。

液态调味料包以香辛料提取液（八角、花椒、胡椒、肉蔻加生活饮用水熬煮）、食醋、食用盐、白砂糖、鸡精调味料、味精、酱油、鲜味宝调味料（味精、食用盐、白砂糖、5'-呈味核苷酸二钠）、鲜露调味料（水、食用盐、酿造酱油、谷氨酸钠、肉味调味粉、肉味香精、大豆油、酵母抽提物、葡萄糖、肌苷酸二钠、呈味核苷酸二钠、冰醋酸、柠檬酸、柠檬酸钠、黄原胶、焦糖色、阿斯巴甜、山梨酸钾）为原料，经调配混合，包装加工而成。

调味油包以菜籽油为主要原料，加热，添加辣椒粉、八角粉、花椒粉、胡椒粉、肉蔻粉、芝麻、白酒，包装加工而成。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 及 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 及 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 及 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 糙米应符合 GB/T 18810 及 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 黑米应符合 NY/T 832 及 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 浓缩西红柿汁、浓缩菠菜汁、浓缩黄瓜汁、浓缩苹果汁、浓缩菠萝汁、浓缩芒果汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.7 磷酸化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29935 的规定。
- 2.1.8 菜籽油应符合 GB/T 1536 及 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 生活饮用水（生产用水）应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.10 八角、花椒、胡椒、肉蔻、辣椒粉、八角粉、花椒粉、胡椒粉、肉蔻粉、芝麻应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.11 食醋应符合 GB/T 19777 及 GB 2719 的规定。
- 2.1.12 食用盐应符合 GB 2721 及 GB/T 5461 的规定。

- 2.1.13 白砂糖应符合 GB/T 317 及 GB 13104 的规定。
- 2.1.14 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.15 味精应符合 GB 2720 及 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.16 酱油应符合 GB/T 18186 及 GB 2717 的规定。
- 2.1.17 鲜味宝调味料和鲜露调味料应符合 DBS41/ 001 的规定。
- 2.1.18 白酒应符合 GB 2757 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 | 检测方法 |
|------|------------------|----------------------------------------------------------|
| 色 泽 | 具有本品特有色泽 | 从样品中取出一包盒，倒入一洁净烧杯中，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，品其滋味。 |
| 性 状 | 面（米）皮呈软固态，调味包呈液态 | |
| 气、滋味 | 具有本品特有气滋味，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 规定。

表 2 理化指标

| 项目 | | 指标 | | | 检测方法 |
|----------------------------------------------------------------|---|-------|--------|------|-------------|
| | | 面（米）皮 | 液态调味料包 | 调味油包 | |
| 水分, g/100g | ≤ | 80 | — | — | GB 5009.3 |
| 水分及挥发物, % | ≤ | — | — | 0.2 | GB 5009.236 |
| 酸价（以脂肪计）(KOH) / (mg/g) | ≤ | — | — | 5.0 | GB 5009.229 |
| 过氧化值（以脂肪计）/ (g/100g) | ≤ | — | — | 0.25 | GB 5009.227 |
| 山梨酸钾（以山梨酸计），g/L | ≤ | — | 1.0 | — | GB 5009.28 |
| 阿斯巴甜, g/L | ≤ | — | 1.2 | — | GB 5009.263 |
| 黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg | ≤ | 5 | — | — | GB 5009.22 |
| 砷（以 As 计） ^a , mg/kg | ≤ | 0.5 | | | GB 5009.11 |
| *铅（以 Pb 计） ^a , mg/kg | ≤ | 0.4 | | | GB 5009.12 |
| 注 1: a 仅适用于面（米）皮、液态调味料包、调味油包的混合检验；注 2: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。 | | | | | |

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

| 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 ⁵ | 10 ⁶ | GB 4789.2 |
| 大肠菌群 (CFU/g) | 5 | 2 | 20 | 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 第二法 |
| 注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行; | | | | | |
| 注 2: 有调味包的产品和面(米)皮混合检验, 没有的调味包单独检验。 | | | | | |

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 食品生产加工过程中的要求

应符合 GB 14881 的规定要求。

2.7 其它要求

食品添加剂应符合 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。

3 检验

出厂检验项目为: 感官、净含量、水分、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

本标准适用于以糙米、黑米、小麦粉中的几种为原料，加生活饮用水磨浆或和浆，再添加食用马铃薯淀粉、食用小麦淀粉、浓缩苹果汁、浓缩菠萝汁、浓缩芒果汁、浓缩菠菜汁、浓缩西红柿汁、浓缩黄瓜汁、磷酸化二淀粉磷酸酯中的几种调浆，蒸制，表面涂抹菜籽油，冷却，切制，辅以或不辅以或不辅以液态调味料包和调味油包组合包装而成的面（米）皮。

液态调味料包以香辛料提取液（八角、花椒、胡椒、肉蔻加生活饮用水熬煮）、食醋、食用盐、白砂糖、鸡精调味料、味精、酱油、鲜味宝调味料（味精、食用盐、白砂糖、5'-呈味核苷酸二钠）、鲜露调味料（水、食用盐、酿造酱油、谷氨酸钠、肉味调味粉、肉味香精、大豆油、酵母抽提物、葡萄糖、肌苷酸二钠、呈味核苷酸二钠、冰醋酸、柠檬酸、柠檬酸钠、黄原胶、焦糖色、阿斯巴甜、山梨酸钾）为原料，经调配混合，包装加工而成。

调味油包以菜籽油为主要原料，加热，添加辣椒粉、八角粉、花椒粉、胡椒粉、肉蔻粉、芝麻、白酒，包装加工而成。

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，制订了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准规定了面（米）皮的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准中中铅指标严于国家标准 GB 2762。

河南源魏食品有限公司

QB