



410497S-2018



濮阳市香山路鑫亮面食制品加工部企业标准

Q/PXM 0001S-2018

五谷杂粮面皮

2018-02-09 发布

2018-02-09 实施

濮阳市香山路鑫亮面食制品加工部 发布

前 言

本企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由濮阳市香山路鑫亮面食制品加工部提出并起草。

本标准主要起草人：刘国祥，申利平

H N

Q B

五谷杂粮面皮

1 范围

本标准规定了五谷杂粮面皮的分类、要求，试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以谷朮粉为主要原料，添加黑豆粉，豌豆粉，高粱粉，小米粉，绿豆粉，玉米粉为辅料，称重、加生活饮用水（反渗透过滤）揉制、定型、煮熟、切割、称量装袋、真空包装、在0℃以下储藏的非即食食品。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 生活用水应符合 GB 5749的规定。

2.1.2 谷朮粉应符合GB/T 21924的规定。

2.1.3 黑豆粉应符合GB 1352 和 GB 2715的规定。

2.1.4 玉米粉应符合GB 1353和 GB 2715的规定。

2.1.5 高粱粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.6 豌豆粉应符合GB/T 10460和 GB 2715的规定。

2.1.7 绿豆粉应符合GB/T 10462和 GB 2715的规定。

2.1.8 小米粉应符合GB/T 11766和 GB 2715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 | 试验方法 |
|-------|---------------|---|
| 性 状 | 圆片状、条状、菱形状 | 从样品中取出一片，放入一洁净瓷盘中，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，品其滋味。 |
| 色 泽 | 具有杂粮面皮特有的色泽 | |
| 气味、滋味 | 具有杂粮面皮特有的气、滋味 | |
| 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, % | ≤ 78 | GB 5009.3 |
| 蛋白质, g/100g | ≥ 20.0 | GB 5009.5 |

| | | | |
|----------------------------|---|-----|-------------|
| 总砷（以As计），mg/kg | ≤ | 0.5 | GB 5009.11 |
| 铅（以Pb计），mg/kg | ≤ | 0.1 | GB 5009.12 |
| 酸度，mL/10g | ≤ | 3.5 | GB 5009.239 |
| 黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg | ≤ | 5.0 | GB 5009.22 |
| 备注：铅的指标严于国家标准 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 ⁵ | 10 ⁶ | GB 4789.2 |
| 大肠菌群（CFU/g） | 5 | 2 | 20 | 10 ² | GB 4789.3 中的平 板计数法 |
| 沙门氏菌/25g | 5 | 0 | 0 | - | GB 4789.4 |
| 金黄色葡萄球菌 | 5 | 1 | 100 CFU/g | 1000 CFU/g | GB 4789.10 第二法 |
| 霉菌（CFU/g）≤ | 50 | | | | GB 4789.15 |
| 酵母（CFU/g）≤ | 50 | | | | GB 4789.15 |
| a 采样应符合 GB 4789.1 的规定。 | | | | | |

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

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；农药最大残留限量应符合GB 2763的规定；

3 检验

出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

五谷杂粮面皮是以高粱粉，黑豆粉，豌豆粉，小米粉，绿豆粉，玉米粉为原料、称重、加生活用水（反渗透过滤）揉制、定型、煮熟、切割、称量装袋、真空包装。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》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提供依据。

本标准规定了五谷杂粮面皮的分类、要求，试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准中，铅的含量严于食品安全国家标准 GB2762。

濮阳市香山路鑫亮面食制品加工部