



410773S-2018



郑州市惠济区何亚儒擀面皮配送中心企业标准

Q/ZHH 0001S-2018

---

# 擀面皮

2018-03-05 发布

2018-03-05 实施

---

郑州市惠济区何亚儒擀面皮配送中心 发布

## 前 言

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。

本标准由郑州市惠济区何亚儒擀面皮配送中心提出。

本标准起草单位：郑州市惠济区何亚儒擀面皮配送中心。

本标准主要起草人：何亚儒。

H N

Q B

# 擀面皮

## 1 范围

本标准规定了擀面皮的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以小麦粉、小麦淀粉、生活饮用水为原料，小麦粉经过和面、洗面、加入小麦淀粉调浆、添加或不添加酵母、加热熟化、成型、冷却、刷油（大豆油）、包装而成的即食擀面皮。

## 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 小麦淀粉应符合GB/T 8883和GB 31637的规定。
- 2.1.3 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。
- 2.1.4 酵母应符合GB/T 20886的规定。
- 2.1.5 生产用水应符合 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	具有本品该有的色泽	从样品中取出 200g，置于白瓷盘中，在室内自然光线下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温水漱口，品尝其滋味。
气、滋味	具有本品特有气味和滋味、略酸、无异味	
性 状	片状、厚薄均匀	
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	≤ 70	GB 5009.3
总砷（以As计）, mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计）, mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
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 <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 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, CFU/g	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789. 10
霉菌, CFU/g ≤	150				GB 4789. 15
a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1; n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					

## 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

出厂检验项目包括感官、水分、净含量及允许短缺量、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

擀面皮是以小麦粉、小麦淀粉、生活饮用水为原料，小麦粉经过和面、洗面、加入小麦淀粉调浆、添加或不添加酵母、加热熟化、成型、冷却、刷油（大豆油）、包装而成的即食擀面皮。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB2713《食品安全国家标准 淀粉制品》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762的规定。

H N

郑州市惠济区何亚儒擀面皮配送中心

Q B