



410984S-2018



禹州市恒祥食品加工厂企业标准

Q/YHS 0001S-2018

面皮

2018-04-17 发布

2018-04-17 实施

禹州市恒祥食品加工厂 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由禹州市恒祥食品加工厂提出并起草。

本标准起草人：王向恒。

H N

Q B

面皮

1 范围

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

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加生活饮用水、食用盐，经和浆、熟制、冷却、切制、烘干或晾干、包装而成的非即食面皮。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 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	指 标	检验方法
性 状	条状，表面光滑、薄厚均匀	取适量试样置于白瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽和杂质，闻其气味，用温开水漱口，品尝滋味。
色 泽	呈白色或淡黄色	
气、滋味	具有小麦粉香味，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	检验方法
水分, g/100g	≤ 18	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 5	GB 5009.44
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
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：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 规定。

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

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、净含量、水分、食用盐的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加生活饮用水、食用盐，经和浆、熟制、冷却、切制、烘干或晾干、包装而成的非即食面皮。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。

本标准中铅指标严于国家标准 GB 2762 的规定。

禹州市恒祥食品加工厂

H N

Q B