



410990S-2018



郑州孔河天地食品有限公司企业标准

Q/ZKTS 0003S-2018

---

# 凉皮（方便湿面制品）

2018-04-17 发布

2018-04-17 实施

---

郑州孔河天地食品有限公司 发布

## 前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由郑州孔河天地食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：卢铁宝、陈锋。

H N

Q B

# 凉皮（方便湿面制品）

## 1 范围

本标准规定了凉皮(方便湿面制品)的分类、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、小麦淀粉、生活饮用水、大豆油、蔬菜粉（菠菜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、紫甘蓝粉、番茄粉、紫菜（粉碎））、螺旋藻粉（极大螺旋藻粉、钝顶螺旋藻粉）、杂粮粉（黑米粉、紫薯粉、红豆粉、黑豆粉、玉米粉、葛根粉、藕粉、荞麦粉）、芝麻、乳酸链球菌素、D-异抗坏血酸钠、磷酸二氢钠、海藻酸丙二醇酯、焦磷酸二氢二钠中的几种为原料，经和面、洗面、调浆、蒸制、冷却、抹油、切制、包装的工艺生产而成的即食凉皮(方便湿面制品)。

## 2 要求

### 2.1 原料

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.4 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 2.1.5 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.6 磷酸二氢钠应符合 GB 25560 的规定。
- 2.1.7 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 25567 的规定。
- 2.1.8 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.9 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.10 紫菜应符合 GB/T 23597 的规定。
- 2.1.11 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.12 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.13 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.14 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.15 螺旋藻粉应符合 GB/T 16919 的规定。
- 2.1.16 菠菜粉、紫甘蓝粉、芹菜粉应符合 NY/T 960 的规定。

2.1.17 胡萝卜粉应符合 NY/T 959 的规定。

2.1.18 番茄粉应符合 NY/T 1393 的规定。

2.1.19 黑米粉、黑豆粉、红豆粉、紫薯粉应符合 LS/T 3302 的规定。

2.1.20 荞麦粉应符合 NY/T 894 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	片状或条状	从样品中取出 200g, 置于洁净白瓷盘中, 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	微黄色或白色、有光泽, 或与蔬菜、杂粮颜色一致,	
气味、滋味	无异味、无酸败, 具有该产品应有的气滋味	
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, g/100g	≤ 70	GB 5009.3
酸度, °T	≤ 3.0	GB 5009.239
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
*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 <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 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
霉菌, CFU/g	≤	150			GB 4789.15
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10
a 采样方案应符合 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 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 食品生产通用卫生规范的规定。

## 2.7 其他要求

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

出厂检验项目包括感官、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

凉皮(方便湿面制品)是以小麦粉、小麦淀粉、生活饮用水、大豆油、蔬菜粉(菠菜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、紫甘蓝粉、番茄粉、紫菜(粉碎))、螺旋藻粉(极大螺旋藻粉、钝顶螺旋藻粉)、杂粮粉(黑米粉、紫薯粉、红豆粉、黑豆粉、玉米粉、葛根粉、藕粉、荞麦粉)、芝麻、乳酸链球菌素、D-异抗坏血酸钠、磷酸二氢钠、海藻酸丙二醇酯、焦磷酸二氢二钠中的几种为原料,经和面、洗面、调浆、蒸制、冷却、抹油、切制、包装的工艺生产而成的产品。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,参照 GB 2713《食品安全国家标准 淀粉制品》标准制订本企业标准,作为组织生产,质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于国家食品安全标准 GB 2762。

郑州孔河天地食品有限公司

H N  
Q B