



411364S-2018



河南源魏食品有限公司企业标准

Q/HYW 0002S-2018

面（米）皮

2018-05-21 发布

2018-05-21 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。

本标准自发布实施日起替代 Q/HYW 0002S-2018(备案号：410699S-2018，2018-02-28 发布实施)。

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、小麦粉中的一种或几种为原料，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、水分的检验。定期检验: 菌落总数及大肠菌群的检验应不少于 7 天一次, 进行定期监控。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、小麦粉中的一种或几种为原料，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