



412351S-2017



洛阳瀘水豆业有限公司企业标准

Q/LCD 0002S-2017

擀面皮

2017-10-09 发布

2017-10-09 实施

洛阳瀘水豆业有限公司 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》的规定编写。

本标准由洛阳瀍水豆业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人:雷志刚。

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、保质期。

本标准适用于以小麦粉、食用小麦淀粉、生活饮用水、食用盐、复配食品添加剂（含氯化钠、碳酸钠、羧甲基纤维素钠、三聚磷酸钠、玉米淀粉）为原料，经配料、搅拌、熟制成型、冷却、刷油（大豆油）、切制、包装加工而成的擀面皮。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 生产用水应符合GB 5749的规定。

2.1.2 小麦粉应符合GB/T 1355和GB 2715的规定。

2.1.3 食用小麦淀粉应符合GB/T 8883和GB 31637的规定。

2.1.4 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。

2.1.5 复配食品添加剂（含氯化钠、碳酸钠、羧甲基纤维素钠、三聚磷酸钠、玉米淀粉）应符合GB 26687的规定。

2.1.6 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721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
性 状	固 态	取样品约 50g，倒入洁净白瓷盘中，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。
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检测方法
水分, %	≤ 75.0	GB 5009.3
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 ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
*铅的指标要求严于食品安全国家标准。		

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 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
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

2.5 净含量与允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产过程中的卫生要求

生产加工过程应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂使用量应符合 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

出厂检验项目为: 感官、净含量及允许短缺量、水分的检验; 型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

擀面皮是以小麦粉、食用小麦淀粉、生活饮用水、食用盐、复配食品添加剂（含氯化钠、碳酸钠、羧甲基纤维素钠、三聚磷酸钠、玉米淀粉）为原料，经配料、搅拌、熟制成型、冷却、刷油（大豆油）、切制、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食品安全国家标准GB 2762的规定。

H N

洛阳瀍水豆业有限公司

Q B