



411953S-2017



郑州孔河天地食品有限公司企业标准

Q/ZKTS 0007S-2017

---

# 擀面皮（方便湿面制品）

2017-08-23 发布

2017-08-23 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：卢伟亮、卢大马、卢瑞芳、卢铁宝、陈锋、郁莉萍。

H N

Q B

# 擀面皮（方便湿面制品）

## 1 范围

本标准规定了擀面皮（方便湿面制品）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、小麦淀粉、生活饮用水为原料，经和面、醒面、洗面、加淀粉调浆、发酵、加添加剂（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）、加热熟化、成型、冷却、刷油（大豆油）、切制、包装的生产工艺制作而成的即食性擀面皮（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 25564 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。

### 2.2 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	厚薄均匀，外形完整	从样品中取出约 200g，置于洁净白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状，嗅其气味，用温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质。
色 泽	淡黄色或白色，色泽均匀一致	
气味、滋味	具有小麦粉香气，略酸，口感筋道，无霉味及其他异味	

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	检验方法
水分, g/100g	≤ 70	GB 5009.3
酸度, °T	≤ 7.0	GB 5009.239
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
*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				检测方法
	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；型式检验按国家有关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本品是以小麦粉、小麦淀粉、生活饮用水为原料，经和面、醒面、洗面、加淀粉调浆、发酵、加添加剂（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）、加热熟化、成型、冷却、刷油（大豆油）、切制、包装的生产工艺制作而成的即食性擀面皮（方便湿面制品）。

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食品安全国家标准 GB 2762。

郑州孔河天地食品有限公司

2017年07月14日

H N  
Q B