



411955S-2017



郑州孔河天地食品有限公司企业标准

Q/ZKTS 0003S-2017

凉皮（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

凉皮（方便湿面制品）

1 范围

本标准规定了凉皮的要求、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、小麦淀粉和生活饮用水、大豆油为原料，添加乳酸链球菌素、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。经和面、洗面、加添加剂和淀粉、调浆、蒸制、冷却、抹油、切制、包装的工艺生产而成的即食凉皮。

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	长片状或条状	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	
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	≤ 2.0	GB 5009.239
黄曲霉毒素 B ₁ 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	≤ 0.15	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 ^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
霉菌, CFU/g	≤	150			GB 4789.15
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	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、小麦淀粉和生活饮用水、大豆油为原料，添加乳酸链球菌素、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，经和面、洗面、加添加剂和淀粉、调浆、蒸制、冷却、抹油、切制、包装的工艺生产而成的即食凉皮。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，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

Q B