



411529S-2018



武德镇鸿年面皮加工厂企业标准

Q/WHM 0001S-2018

---

# 干面皮

2018-05-28 发布

2018-05-28 实施

---

武德镇鸿年面皮加工厂 发布

## 前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

附录 A 为本标准规范性文件。

本标准由武德镇鸿年面皮加工厂提出。

本标准起草单位：武德镇鸿年面皮加工厂。

本标准主要起草人：倪昆鹏、崔利红。

H N

Q B

# 干面皮

## 1 范围

本标准规定了干面皮的分类、要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加生活饮用水、食用盐、新鲜荷叶（清洗、打浆）、铁棍山药（清洗、去皮、打浆）、藕粉、新鲜菠菜（清洗、打浆）、食用橡籽淀粉、大豆油中的几种，经和面、膨化成型、晾干、包装而成的非即食干面皮。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

2.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.5 新鲜荷叶、新鲜菠菜应符合新鲜、干净、无病虫害、无腐烂变质同时应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.6 藕粉应符合 GB/T 25733 和 GB 31637 的规定。

2.1.7 食用橡籽淀粉应符合附录 A 的规定。

2.1.8 铁棍山药应符合 GB/T 20351 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	指 标	检验方法
性 状	具有本品应有的性状	取适量试样置于白瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽和杂质，闻其气味，用温开水漱口，品尝滋味。
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋 味	具有本品应有的气、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	检验方法
水分, g/100g	≤ 18	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 5	GB 5009.44
*总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11

铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.2	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

## 2.4 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。

## 2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.6 其它要求

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、净含量及允许短缺量、水分、食用盐。型式检验按国家相关规定执行。

附录A:

# Q/XYSZ

## 襄阳三珍食品有限公司企业标准

Q/XYSZ 0001 S-2016

代替Q/XYSZ 0001S-2013

食用橡



淀粉



2016-07-20 发布

2016-07-20 实施

襄阳三珍食品有限公司 发布

## 前 言



本标准编制所依据的起草规则为GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》。  
本标准代替Q/XYSZ 0001S-2013,与Q/XYSZ 0001S-2013比较变化如下：

- 更新规范引用文件
- 完善感觉要求

本标准由襄阳三珍食品有限公司提出。

本标准起草单位：襄阳三珍食品有限公司。

本标准主要起草人：闫光明。

本标准首次发布时间为2013年4月20日，本次发布时间为2016年7月20日。

Q/XYSZ 0001 S-2016



### 食用橡籽淀粉

#### 1 范围

本标准规定了食用橡籽淀粉的技术要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以橡椰子为主要原料，经检测、去皮、粉碎、磨粉、过筛等工艺加工制成的食用橡籽淀粉。

#### 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

- GB/T 191-2008 包装储运图示标志
- GB 2715 粮食卫生标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 5009.22-2003 食品中黄曲霉毒素B1的测定
- GB/T 5009.34-2003 食品中亚硫酸盐的测定
- GB/T 5009.53-2003 淀粉类制品卫生标准的分析方法
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 11680 食品包装用原纸卫生标准

北省  
品安  
日期

Q/YSZ 0001 S-2016



GB/T 12087-2008	淀粉水分测定 烘箱法
GB/T 12309-1990	工业玉米淀粉
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 22427.1-2008	淀粉灰分测定
GB/T 22427.4-2008	淀粉斑点测定
GB/T 22427.5-2008	淀粉细度测定
GB/T 22427.7-2008	淀粉粘度测定
GB/T 22427.10-2008	淀粉及其衍生物氮测定
GB/T 22427.13-2008	淀粉及其衍生物二氧化硫测定
NY/T658	绿色食品 包装通用准则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

《定量包装商品计量监督管理办法》国家质量监督检验检疫总局 75 号令

《食品标签管理规定》国家质量监督检验检疫总局 (2007) 第 123 号令

### 3 技术要求

#### 3.1 基本要求

不得添加任何非食品物质，不得正超范围、超剂量使用食品添加剂。所使用的食品原料中污染物限量应符合 GB 2762、GB 2763 的规定

#### 3.2 原料要求

##### 3.2.1 橡籽：

应选择颗粒饱满，无病虫害，无瘪粒的棕红色成熟果粒，卫生要求应符合 GB2715 的规定，并应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

##### 3.2.2 生产加工用水：

应符合 GB 5749 的规定。

3.2.3 包装材料：应符合 GB 9683、GB 11680 及相关的食品安全包装材料的规定。

卫生  
安全  
企业

20

Q/XYSZ 0001 S-2016



3.3 感官要求

应符合表1规定

表1 感官要求

项 目	指 标
色 泽	微带淡黄色粉末，具有光泽
形 状	粉状
气 味	具有橡籽淀粉特殊气味，无酸味、霉味及其它异味
杂 质	无肉眼可见外来杂质

3.4 理化指标

应符合表2的规定

表2 理化指标

项 目	指 标
水分, %	≤ 14
酸度 (干基计) /°T	≤ 2.0
灰分 (干基计), %	≤ 0.18
蛋白质 (干基计), %	≤ 0.8
斑点, 个/cm <sup>2</sup>	≤ 1.0
脂肪 (干基计), %	≤ 0.2
细度 (100目) 筛通过率, %	≥ 98.5
粘度, 4% (浓度淀粉糊) /BU	≥ 900
亚硫酸盐 (以二氧化硫) / (mg/kg)	≤ 30
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5
铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.2
黄曲霉素 B <sub>1</sub> , ug/kg	≤ 5.0

计划生  
标准备  
S-  
年

Q/XYSZ 0001 S-2016



3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。

3.6 农药残留量

应符合 GB 2763 的规定。

3.7 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.8 生产加工过程卫生要求

应符合 GB14881 的规定。

4 试验方法

4.1 感官要求

按 GB/T 12309 的规定执行。

4.2 理化指标

4.2.1 水分

按 GB/T 12087 的规定执行。

4.2.2 酸度

按 GB/T 5009.53 规定的方法执行。

4.2.3 灰分

按 GB/T 22427.1 的规定执行。

4.2.4 蛋白质

按 GB/T 12309 规定的方法执行。

4.2.5 斑点

按 GB/T 22427.4 的规定执行。

4.2.6 细度

按 GB/T 22427.5 的规定执行，0.15mm 实验筛。

—  
育  
案  
—  
2  
0  
—  
月  
—



4.2.7 脂肪

按 GB/T 12309 的规定执行。

4.2.8 粘度

按 GB/T 22427.7 的规定执行。

4.2.9 总砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

4.2.10 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

4.2.11 二氧化硫

按 GB/T 5009.34 的规定执行。

4.2.12 黄曲霉素 B<sub>1</sub>

按 GB/T 5009.22 的规定执行。

4.3 净含量

按 JJF1070 的规定进行测定。

5 检验规则

5.1 组批与抽样

5.1.1 组批

产品以同一批原料、同一生产线、同一生产日期生产的包装完好的同一品种为一批。

5.1.2 抽样

每一批次抽样方案按式 (1) 计算：

$$n = \sqrt{N/2} \dots \dots \dots (1)$$

式中：

n——抽取的包装单位数，单位：袋；

N——批量的总包装单位数，单位：袋。

委  
专  
一

Q/XYST 0001S-2018



5.2 出厂检验

每批产品应经厂质检部门检验合格后,凭合格证明方可出厂。出厂检验项目包括:水分、灰分、斑点、粗度及净含量。

5.3 型式检验

型式检验项目为本标准规定的全部要求(原辅料要求除外)同,正常生产时,每半年进行一次,有下列情况之一时应进行型式检验:

- a) 产品鉴定或投产前;
- b) 停止生产3个月后恢复生产时;
- c) 原料来源、工艺设计有重大改变,可能影响产品质量时;
- d) 出厂检验与上次型式检验有较大差异时;
- e) 国家法定监督或管理部门对产品进行监督检验或提出型式检验要求时。

5.4 判定规则

5.4.1 检验项目全部符合标准要求判定该批产品合格。检验结果如有二项不符合标准要求时,允许重新自两倍的包装中采样进行复检,复检结果仍有指标不合格,则判该批产品不合格。

5.4.2 微生物指标有一项不合格时,判为不合格,不得复检。

5.4.3 供需双方对产品质量发生争议时,可由双方商请法定质检部门按本标准规定的试验方法和检验规则进行仲裁检验。

6 标志、包装、运输和贮存

6.1 标志:

产品包装上的食品标签应符合 GB7718、GB28050 的规定,销售包装标识应符合《食品标识管理规定》;产品包装上的贮运标志应符合 GB/T 191-2008 年规定。

6.2 包装:

包装材料应清洁、严密、牢固、无破损,并符合 GB 9683、GB 11680 及相关食品安全的要求。

一  
页  
一  
日

6.3 运输

产品在运输过程中要防止污染，避免日晒、雨淋及以潮。运输工具要卫生、整洁，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混装运输。



6.4 贮存

产品应贮存在清洁、通风、干燥、避光、无虫害和鼠害的仓库内，不得接触地面及墙面，不得与有毒、有害、有腐蚀或有异味的物品混贮。

6.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为 12 月。

会章  
止

## 编制说明

干面皮是以小麦粉为主要原料，添加生活饮用水、食用盐、新鲜荷叶（清洗、打浆）、铁棍山药（清洗、去皮、打浆）、藕粉、新鲜菠菜（清洗、打浆）、食用橡籽淀粉、大豆油中的几种，经和面、膨化成型、晾干、包装而成的非即食干面皮。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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

武德镇鸿年面皮加工厂

H N

Q B