



410365S-2019



南阳叶岩生物科技有限公司企业标准

Q/NYS 0001S-2019

---

# 面皮

2019-02-11 发布

2019-02-11 实施

---

南阳叶岩生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由南阳叶岩生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：南阳叶岩生物科技有限公司。

本标准主要起草人：陈星、朱佩云、王建雷。

H N

Q B

# 面皮

## 1 范围

本标准规定了面皮的分类、要求，以及检验方法、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，添加红薯粉、绿豆粉、新鲜胡萝卜（经挑选、清洗、去皮、打浆、微波杀菌烘干、低温粉碎）、南瓜（经挑选、清洗、去皮、去籽、打浆、微波杀菌烘干、低温粉碎）、干香菇（经挑选、机械筛选、人工清洗、前处理、称量、胶体磨、烘干杀菌、粉碎）、大米粉、玉米粉、土豆（经挑选、清洗、去皮、打浆、微波杀菌烘干、低温粉碎）、山药粉中的一种，添加生活饮用水、食用盐，加入或不加入鲜鸡蛋（去壳），经配料、成型熟制、切片、烘干、冷却、包装而成的面皮。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 红薯粉、绿豆粉、大米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 山药粉应符合 DBS41/ 009 的规定。
- 2.1.5 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.6 胡萝卜、南瓜、土豆应新鲜、无虫蛀、无腐烂变质，并应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.8 干香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.9 鲜鸡蛋应符合 GB 2749 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	检验方法
性状	面条状、宽窄厚薄适宜	从样品中取出适量，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。
色泽	具有本品应有的色泽	
气味	具有本品应有的气味	
滋味	具有本品应有的滋味	
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	≤	14.0	GB 5009.3
食用盐(以NaCl计), g/100g	≤	8	GB 5009.44
铅*(以Pb计), mg/kg	≤	0.15	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
总汞(以Hg计), mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
苯并[α]芘, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.27
* 铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

## 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10
<sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

## 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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 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：感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

面皮是以小麦粉为主要原料，添加红薯粉、绿豆粉、新鲜胡萝卜（经挑选、清洗、去皮、打浆、微波杀菌烘干、低温粉碎）、南瓜（经挑选、清洗、去皮、去籽、打浆、微波杀菌烘干、低温粉碎）、干香菇（经挑选、机械筛选、人工清洗、前处理、称量、胶体磨、烘干杀菌、粉碎）、大米粉、玉米粉、土豆（经挑选、清洗、去皮、打浆、微波杀菌烘干、低温粉碎）、山药粉中的一种，添加生活饮用水、食用盐，加入或不加入鲜鸡蛋（去壳），经配料、成型熟制、切片、烘干、冷却、包装而成。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。

南阳叶岩生物科技有限公司