



410504S-2026



河南饭小馋农业科技有限公司企业标准

Q/HFN 0005S-2026

方便面皮、米皮、擀面皮、凉 皮、牛筋面

2026-03-11 发布

2026-03-11 实施

河南饭小馋农业科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南饭小馋农业科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：吕晓伟、魏然。

H N

Q B

方便面皮、米皮、擀面皮、凉皮、牛筋面

1 范围

本标准规定了方便面皮、米皮、擀面皮、凉皮、牛筋面的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以外购的方便【面皮（干/湿）、米皮（干/湿）、擀面皮（干/湿）、凉皮（干/湿）、牛筋面（干/湿）中的一种或多种】为主要原料，搭配外购调料包【粉包（固态复合调味料）、酱包（半固态复合调味料）、骨汤包（半固态复合调味料）、调味油包（半固态复合调味料）、辣椒油包（半固态复合调味料）、调味醋包（液态复合调味料）、面筋包、海带包（水产干制品）、调味海带包、菜包（腌渍食用菌）、即食大豆制品包（臭豆腐、豆腐干、豆腐串、大豆拉丝蛋白、素毛肚、千张包）、黄豆芽包（酱腌菜）、外婆菜包（酱腌菜）、酸豆角包（酱腌菜）、萝卜干料包（酱腌菜）、酱腌菜包、木耳包（腌渍食用菌）、调味油包（复合食用调味油）、脱水蔬菜包、脱水荆芥包、脱水香菜料包、脱水葱花料包、黄金针菇包（腌渍食用菌）、辣椒包、花生包（熟制）、糊葱花油包、荆芥油包、炸酱料包、炸响铃（腐皮卷）料包、紫菜料包、卤蛋包、卤畜禽肉制品（鸡肉、鸡副产品、牛肉、牛副产品、猪肉、猪副产品、羊肉、羊副产品、鸭肉、鸭副产品）、熟制水产品（大虾、虾仁、花甲、鱿鱼、扇贝、蛏子、小龙虾、螺蛳）、熟肉制品（丸子、香肠、午餐肉、烤肠）、腊肠、焦丸子中的一种或几种】，经组合包装而成的组装方便面皮、米皮、擀面皮、凉皮、牛筋面。

根据主料包和调料包的不同产品产品可分为：方便面皮、方便米皮、方便擀面皮、方便牛筋面、方便凉皮。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 面皮（干/湿）、米皮（干/湿）、擀面皮（干/湿）、凉皮（干/湿）、牛筋面（干/湿）应符合 GB 2713 的规定。

2.1.2 粉包（固态复合调味料）、酱包（半固态复合调味料）、骨汤包（半固态复合调味料）、调味油包（半固态复合调味料）、辣椒油包（半固态复合调味料）、调味醋包（液态复合调味料）、炸酱料包、调味油包（复合食用调味油）、辣椒包应符合 GB 31644 的规定。

2.1.3 菜包（腌渍食用菌）、木耳包（腌渍食用菌）、黄金针菇包（腌渍食用菌）应符合 GB 7096 的规定。

2.1.4 即食大豆制品包、炸响铃（腐皮卷）料包应符合 GB 2712 的规定。

2.1.5 黄豆芽包（酱腌菜）、外婆菜包（酱腌菜）、酸豆角包（酱腌菜）、萝卜干料包（酱腌菜）、酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定。

2.1.6 脱水蔬菜包、脱水荆芥包、脱水香菜料包、脱水葱花料包应符合 SB/T 11194 的规定。

2.1.7 海带包（水产干制品）、调味海带包应符合 GB 19643 的规定。

2.1.8 花生包应符合 GB 19300 的规定。

2.1.9 糊葱花油包、荆芥油包应符合 NY/T 2111 的规定。

- 2.1.10 紫菜料包应符合 GB/T 23597 的规定。
- 2.1.11 焦丸子应符合 GB 7099 的规定。
- 2.1.12 卤畜禽肉制品、熟肉制品应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.13 熟制水产品应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.14 腊肠应符合 GB 2730 的规定。
- 2.1.15 面筋包应符合 GB 2711 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
	面皮、米皮、擀面皮、凉皮、牛筋面	调味料包	
性 状	具有产品应有的色泽，均匀一致，无霉斑	具有该产品应有的性状	从样品中取出适量，倒入洁净白瓷盘中，在室内自然光下用肉眼观察其性状、色泽，有无外来杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，按照食用方法品其滋味。
色 泽	具有该产品应有的性状，外形基本一致	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有每种产品应有的滋味和气味，无霉味、酸败及其他异味		
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
	面皮、米皮、擀面皮、凉皮、牛筋面	调味料包 ^a	
水分, g/100g ≤	14.0 面皮(干)、米皮(干)、擀面皮(干)、凉皮(干)、牛筋面(干)	/	GB 5009.3
	50.0 面皮(湿)、米皮(湿)、擀面皮(湿)、凉皮(湿)、牛筋面(湿)	/	
酸价 ^a (KOH)(以脂肪计), mg/g ≤	/	3.0 (花生包、糊葱花油包、荆芥油包)	GB 5009.229
		5.0 【含油型(脂肪含量≥10%的酱包、骨汤包、调味油包、调味油包(复合食用调	

		味油)、辣椒油包、炸酱料包】	
过氧化值(以脂肪计), g/100g ≤	/	0.5(花生包)	GB 5009.227
		0.25【含油型(脂肪含量≥10%的酱包、骨汤包、调味油包、调味油包(复合食用调味油)、辣椒油包、炸酱料包】	
*铅(以Pb计), mg/kg ≤		0.4	GB 5009.12
<p>注: 1、*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;铅、黄曲霉毒素 B₁为将主料包和各料包混合检验。</p> <p>a 使用发酵型配料(豆瓣酱、面酱、豆豉、腐乳)和酸性配料(如番茄、番茄酱、食醋、酸度调节剂等)的调料包, 此项不适用。</p>			

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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	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	10 ²	10 ³	GB 4789.10
<p>注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;</p> <p>2、微生物指标适用于产品的混合检验。</p>					

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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 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:感官要求、净含量及允许短缺量、水分【仅适用于面皮、米皮、擀面皮、凉皮、牛筋面】,验证检验一周一次,验证检验项目:菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以外购的方便【面皮（干/湿）、米皮（干/湿）、擀面皮（干/湿）、凉皮（干/湿）、牛筋面（干/湿）中的一种或多种】为主要原料，搭配外购调料包【粉包（固态复合调味料）、酱包（半固态复合调味料）、骨汤包（半固态复合调味料）、调味油包（半固态复合调味料）、辣椒油包（半固态复合调味料）、调味醋包（液态复合调味料）、面筋包、海带包（水产干制品）、调味海带包、菜包（腌渍食用菌）、即食大豆制品包（臭豆腐、豆腐干、豆腐串、大豆拉丝蛋白、素毛肚、千张包）、黄豆芽包（酱腌菜）、外婆菜包（酱腌菜）、酸豆角包（酱腌菜）、萝卜干料包（酱腌菜）、酱腌菜包、木耳包（腌渍食用菌）、调味油包（复合食用调味油）、脱水蔬菜包、脱水荆芥包、脱水香菜料包、脱水葱花料包、黄金针菇包（腌渍食用菌）、辣椒包、花生包（熟制）、糊葱花油包、荆芥油包、炸酱料包、炸响铃（腐皮卷）料包、紫菜料包、卤蛋包、卤畜禽肉制品（鸡肉、鸡副产品、牛肉、牛副产品、猪肉、猪副产品、羊肉、羊副产品、鸭肉、鸭副产品）、熟制水产品（大虾、虾仁、花甲、鱿鱼、扇贝、蛭子、小龙虾、螺蛳）、熟肉制品（丸子、香肠、午餐肉、烤肠）、腊肠、焦丸子中的一种或几种】，经组合包装而成的组装方便面皮、米皮、擀面皮、凉皮、牛筋面。

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 17400《食品安全国家标准 方便面》标准制订本企业标准，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。

河南饭小馋农业科技有限公司

QB