



410883S-2026



新乡市黑王食品有限公司企业标准

Q/XHS 0002S-2026

# 风味面皮制品

2026-04-14 发布

2026-04-14 实施

新乡市黑王食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由新乡市黑王食品有限公司并提出起草。

本标准主要起草人：王伟、陈闯龙、吴刘记。

H N

Q B

# 风味面皮制品

## 1 范围

本标准规定了风味面皮制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以自制面皮为主要原料，搭配或不搭配外购调味料包（调味粉包、调味酱包、调味汁包、蔬菜包、调味油包、醋包、酱腌菜包、豆制品包、卤蛋包、酱卤肉包中的一种或几种），单独包装或组合包装加工而成的即食或非即食风味面皮制品。

自制面皮（06.07 方便米面制品）是以小麦粉、全麦粉中的一种为主要原料，加入或不加入鸡全蛋粉或蛋黄粉或全蛋液、杂粮粉（荞麦粉、玉米粉、黑米粉、黑麦粉、高粱粉、大麦粉、黄豆粉、绿豆粉、黑豆粉、红豆粉、赤小豆粉、豌豆粉、鹰嘴豆粉、芸豆粉、燕麦粉、藜麦粉、苡麦粉、青稞粉、苦荞粉或熟制苦荞粉、大麦青麦粉、小米粉、紫米粉、大米粉、小麦胚芽粉、薏米粉、紫薯粉、红薯粉中的一种或几种）、山药粉、葛根粉、果蔬粉〔西红柿（番茄）粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、芹菜粉、黄秋葵粉、西兰花粉、紫甘蓝粉、韭菜粉、养心菜粉、香菜粉、茄子粉、甜菜根粉、西葫芦粉、花菜粉、空心菜粉、白菜粉、生菜粉、油麦菜粉、甘蓝粉、大蒜粉、蒜苗粉、葱粉、洋葱粉、辣椒粉、油豆角粉、苦菊粉、笋瓜粉、佛手瓜粉、芥菜粉、芥兰粉、苋菜粉、叶用甜菜粉、茼蒿粉、芫荽粉、上海青粉、萝卜缨粉、韭黄粉、莲藕粉、笋粉、青花菜粉、蕨菜粉、荠菜粉、马齿苋粉、香椿粉、荆芥粉、菜心粉、柠檬粉、橘子果粉、甜橙粉、雪梨粉、草莓粉、红枣粉、枸杞粉、火龙果粉、树莓粉、桑葚粉、玛咖粉、魔芋粉、核桃粉、板栗粉、莲子粉中的一种或几种〕、食用菌粉（香菇粉、猴头菇粉、平菇粉、黑木耳粉中的一种或几种）、食用螺旋藻粉（钝顶螺旋藻或极大螺旋藻）、金银花粉、罗汉果粉、胖大海粉、桑叶粉、甘草粉、人参（人工种植5年及5年以下）粉、灵芝粉、辣木叶粉、槐花粉、怀菊花粉、绿茶粉、红茶粉、乌龙茶粉、白茶粉、木薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、豌豆淀粉、红薯淀粉、绿豆淀粉、谷朊粉、芝麻、食用盐、大豆油中的一种或多种，添加或不添加醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乳酸、碳酸钙、碳酸钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、乳酸钠、复配酸度调节水分保持剂（碳酸钠、柠檬酸钠、焦磷酸钠、DL-苹果酸、食用盐）、黄原胶、柑橘黄、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，再加入生活饮用水，经调粉、熟化、挤压成型、截断、干燥、称量、包装而成的即食风味面皮制品。

根据添加原料不同分为不同产品。

## 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 全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 鸡全蛋粉、蛋黄粉、全蛋液应符合 GB 2749 的规定。

2.1.4 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。

- 2.1.6 山药粉应符合 GB/T 20351 的规定。
- 2.1.7 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.8 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.9 核桃粉、板栗粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.10 食用菌粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.11 玛咖粉应符合 QB/T 5726 的规定。
- 2.1.12 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.13 食用螺旋藻粉（钝顶螺旋藻或极大螺旋藻）应符合 GB/T 16919 的规定。
- 2.1.14 金银花粉、罗汉果粉、胖大海粉、桑叶粉、甘草粉、槐花粉、菊花粉、人参粉、灵芝粉应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.15 辣木叶粉应符合 NY/T 3604 的规定。
- 2.1.16 绿茶粉、红茶粉、乌龙茶粉、白茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.17 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.18 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.19 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.20 豌豆淀粉、红薯淀粉、绿豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.21 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.22 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.23 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.24 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.25 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.26 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.27 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.28 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.29 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.30 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.31 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.32 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.33 磷酸二氢钾应符合 GB 1886.337 的规定。
- 2.1.34 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.35 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.36 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.37 复配酸度调节水分保持剂（碳酸钠、柠檬酸钠、焦磷酸钠、DL-苹果酸、食用盐）应符合 GB 26687

的规定。

2.1.38 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.39 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。

2.1.40 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.41 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.42 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。

2.1.43 外购调味包（调味粉包、调味酱包、调味汁包、蔬菜包、调味油包）应符合 SB/T 11194 的规定。

2.1.44 外购醋包应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

2.1.45 外购酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定。

2.1.46 外购豆制品包应符合 GB 2712 的规定。

2.1.47 外购卤蛋包应符合 GB/T 23970 和 GB 2749 的规定。

2.1.48 外购酱卤肉包应符合 GB/T 23586 和 GB 2726 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	固态，皮、条状， 外购调味料包具有其应有的性状	取适量样品，置于洁净干燥的白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味和口感。
色 泽	具有产品应有的色泽，均匀一致	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	
口 感	煮熟后口感不粘，不牙碜	

## 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
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 3.0（适用于调味酱包、调味油包）	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25（适用于调味酱包、调味油包）	GB 5009.227
磷酸盐 <sup>a</sup> （以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256

注：\*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；

a 仅适用于添加该食品添加剂的产品；

其中铅、黄曲霉毒素B<sub>1</sub>指标的检验：搭配调味料包的产品将自制干面皮和调味料包混合后进行检验，未搭配调味料包的产品只对自制干面皮进行检验。

## 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	100	1000	GB 4789.10

a 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

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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定,外购调味料包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,兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以自制面皮为主要原料，搭配或不搭配外购调味料包（调味粉包、调味酱包、调味汁包、蔬菜包、调味油包、醋包、酱腌菜包、豆制品包、卤蛋包、酱卤肉包中的一种或几种），单独包装或组合包装加工而成的即食或非即食风味面皮制品。

自制面皮（06.07 方便米面制品）是以小麦粉、全麦粉中的一种为主要原料，加入或不加入鸡全蛋粉或蛋黄粉或全蛋液、杂粮粉（荞麦粉、玉米粉、黑米粉、黑麦粉、高粱粉、大麦粉、黄豆粉、绿豆粉、黑豆粉、红豆粉、赤小豆粉、豌豆粉、鹰嘴豆粉、芸豆粉、燕麦粉、藜麦粉、苡麦粉、青稞粉、苦荞粉或熟制苦荞粉、大麦青麦粉、小米粉、紫米粉、大米粉、小麦胚芽粉、薏米粉、紫薯粉、红薯粉中的一种或几种）、山药粉、葛根粉、果蔬粉〔西红柿（番茄）粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、芹菜粉、黄秋葵粉、西兰花粉、紫甘蓝粉、韭菜粉、养心菜粉、香菜粉、茄子粉、甜菜根粉、西葫芦粉、花菜粉、空心菜粉、白菜粉、生菜粉、油麦菜粉、甘蓝粉、大蒜粉、蒜苗粉、葱粉、洋葱粉、辣椒粉、油豆角粉、苦菊粉、笋瓜粉、佛手瓜粉、芥菜粉、芥兰粉、苋菜粉、叶用甜菜粉、茼蒿粉、芫荽粉、上海青粉、萝卜缨粉、韭黄粉、莲藕粉、笋粉、青花菜粉、蕨菜粉、荠菜粉、马齿苋粉、香椿粉、荆芥粉、菜心粉、柠檬粉、橘子果粉、甜橙粉、雪梨粉、草莓粉、红枣粉、枸杞粉、火龙果粉、树莓粉、桑葚粉、玛咖粉、魔芋粉、核桃粉、板栗粉、莲子粉中的一种或几种〕、食用菌粉（香菇粉、猴头菇粉、平菇粉、黑木耳粉中的一种或几种）、食用螺旋藻粉（钝顶螺旋藻或极大螺旋藻）、金银花粉、罗汉果粉、胖大海粉、桑叶粉、甘草粉、人参（人工种植5年及5年以下）粉、灵芝粉、辣木叶粉、槐花粉、怀菊花粉、绿茶粉、红茶粉、乌龙茶粉、白茶粉、木薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、豌豆淀粉、红薯淀粉、绿豆淀粉、谷朊粉、芝麻、食用盐、大豆油中的一种或多种，添加或不添加醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乳酸、碳酸钙、碳酸钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、乳酸钠、复配酸度调节水分保持剂（碳酸钠、柠檬酸钠、焦磷酸钠、DL-苹果酸、食用盐）、黄原胶、柑橘黄、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，再加入生活饮用水，经调粉、熟化、挤压成型、截断、干燥、称量、包装而成的即食风味面皮制品。

根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》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 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定。