



410886S-2026



温县程老三食品厂（个体工商户）企业标准

Q/WCLS 0001S-2026

# 面皮、荞麦面皮

2026-04-14 发布

2026-04-14 实施

温县程老三食品厂（个体工商户） 发布

## 前言

本标准由温县程老三食品厂（个体工商户）提出并起草。

本标准主要起草人：程迎斌。

H N

Q B

# 面皮、荞麦面皮

## 1 范围

本标准规定了面皮、荞麦面皮的产品分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉或（和）荞麦粉为主要原料，添加大豆油，经调配、加水和面、挤压成型、分切、烘干或晒干、包装等工艺加工而成的非即食面皮、荞麦面皮。

根据配料不同,产品分为面皮和荞麦面皮。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

2.1.2 荞麦粉应符合 GB/T 35028 的规定。

2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.4 生活饮用水应符合 GB 5749 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
色泽	具有产品应有的色泽	从样品中取出适量,置于一洁净白瓷盘中,在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口,品其滋味
性状	呈片状或本品应有的形状	
滋味、气味	具有相应原料物质制成的面皮特有的气味、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)	≤ 20.0	GB 5009.3
*铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.18	GB 5009.12
酸度 /°T	≤ 4.0	GB 5009.239

\*铅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 食品生产加工过程中的卫生要求

食品生产过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

## 2.6 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、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以小麦粉或（和）荞麦粉为主要原料，添加大豆油，经调配、加水和面、挤压成型、分切、烘干或晒干、包装等工艺加工而成的非即食面皮、荞麦面皮。

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，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地方标准 GB 2762 的规定。

H N

温县程老三食品厂（个体工商户）

Q B