

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0416 S- 2021 号

Q/STY

辽宁天野食品有限公司企业标准

Q/STY 0001S-2021

凉皮

已备案的企业标准中食品安全
相关内容与食品安全国家标准或者
地方标准冲突的，该备案自动废止。



2021-08-13 发布

2021-10-14 实施

辽宁天野食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则编写。

本标准食品安全指标依据 GB 2713-2015《食品安全国家标准 淀粉制品》和 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（其中铅指标严于国家相关标准要求）、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定。其他指标按产品实测值确定。

本标准由辽宁天野食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：肖培欣。

本标准为首次发布。

凉皮

1 范围

本标准规定了凉皮的产品分类,要求、试验方法,检验规则,标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以小麦粉、饮用水为主要原料,添加适量食用盐。经和浆、高温蒸制成型、包装工艺制成的凉皮。

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 包装储运图示标志
- GB/T 1355 小麦粉
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
- GB 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 10004 包装用塑料复合膜、袋干法复合、挤出复合
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号 《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令[2009]第123号 《食品标识管理规定》

3 要求

3.1 原料：应符合国家食品安全标准和相关管理规定。

3.1.1 小麦粉：应符合 GB/T 1355 标准规定。

3.1.2 食用盐：应符合 GB 5461 标准规定。

3.1.3 生活饮用水：应符合 GB 5749 标准规定。

3.2 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	具有该产品特有色泽	将样品置于清洁的白瓷盘中，在自然光下，目测色泽、状态、杂质。鼻嗅、口尝滋、气味。
组织状态	外形完整、厚薄均匀、略有弹性	
滋、气味	具有该产品应有的面香味、无异味	
杂 质	无正常视力可见外来异物	

3.3 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)	≤ 80	GB 5009.3
酸度 (KOH) / (ml/10g)	≤ 3.0	GB 5009.239
食用盐/ (g/100g)	≤ 5.0	GB 5009.44
铅 (以 Pb 计) / (mg/Kg)	≤ 0.2	GB 5009.12
二氧化硫残留量/ (mg/Kg)	≤ 0.03	GB 5009.34
黄曲霉毒素 B ₁ / (μg/Kg)	≤ 5.0	GB 5009.22

3.4 微生物指标

应符合表 3 规定

表 3 微生物指标

致病菌指标	采样方案及限量 (若非指定。均以 CFU/g 表示)				试验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁵	10 ⁶	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	20	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10 平板计数法

注：1 样品分析和处理按 GB 4789.1 执行。

2 n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标最高安全限量值。

3.5 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂质量应符合相应标准和有关规定。

3.6.2 食品添加剂品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.7 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

3.8 净含量偏差

按国家质量监督检验检疫总局令[2005] 第 75 号 《定量包装商品计量监督管理办法》执行。依照 JJF 1070 规定的方法检验。

4 检验规则

4.1 原、辅料入库检验

原、辅材料、包装材料入库前应有本公司质量检验部门按照相关标准检查验收，合格后方可入库。

4.2 批次和抽样

以同一批投料、同一班次、同一生产线生产的同一品种、同一包装规格的产品为一批，随机抽取满足检验和备检需要样品。分成两份，一份检验、一份备查。

4.3 出厂检验

4.3.1 每批产品应经本公司质量检验部门按本标准逐批检验，检验合格并签发合格证后，方可出厂。

4.3.2 出厂检验项目为本标准中感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目应包括本标准要求规定的全部项目。

4.4.2 在正常生产时，型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- a) 产品定型投产时；
- b) 原、辅料产地或供应商发生改变时或更新主要生产设备时；
- c) 停产 3 个月以上恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

4.5 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，复检仍不合格，则判该批产品不合格。微生物指标不得复检。

5 标志、包装、运输与贮存

5.1 标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令【2009】第 123 号《食品标识管理规定》的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品国家标准及有关规定，产品内包装材料采用塑料袋，应符合 GB 10004 的规定。封口严密。外包装采用瓦楞纸箱或其他包装容器，应符合 GB/T 6543 的规定，封扎应牢固，

箱内应附有产品合格证明。

5.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

5.4 贮存

产品应在清洁、卫生、干燥的库房内，不应与有毒、有异味物品混贮，产品离地、离墙不少于 20cm，堆放高度适宜。

3

5.4 保质期

在本标准规定的贮存条件下，自生产之日起，保质期为 3 天。
