

# Q/BYS

北票市颐真食品加工坊（个体工商户）企业标

Q/BYS 0001S—2024

---

即食凉皮

2024 - 11 - 20 发布

2024 - 12 - 20 实施

---

北票市颐真食品加工坊（个体工商户）

发布

## 前 言

我公司生产的即食凉皮是以小麦粉、食用小麦淀粉或大米（经浸泡、磨浆）为主要原料，加入适量的饮用水、食用盐或食用碱，经调制、和面、洗面（仅限于小麦粉）、高温蒸制成型后，经真空包装，辅以调料包（复合调料汁、芝麻酱、辣椒油、黄瓜丝）等工序制成的即食凉皮产品。由于本产品目前尚无国家标准、行业标准和地方标准，依据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的有关规定，特制定本标准，作为我公司组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本标准由北票市颐真食品加工坊（个体工商户）提出并起草。

本标准由北票市颐真食品加工坊（个体工商户）发布。

本标准主要起草人：刘晓平。

本标准为首次发布。

# 即食凉皮

## 1 范围

本标准规定了即食凉皮的术语和定义、技术要求、检验方法、生产加工过程卫生要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以小麦粉、食用小麦淀粉或大米（经浸泡、磨浆）为主要原料，加入适量的饮用水、食用盐或食用碱，经调制、和面、洗面（仅限于小麦粉）、高温蒸制成型后，经真空包装，辅以调料包（复合调料汁、芝麻酱、辣椒油、黄瓜丝）等工序制成的即食凉皮产品。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 1354 大米
- GB/T 1355 小麦粉
- GB 1886.1 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠
- GB 2713 食品安全国家标准 淀粉制品
- 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 金黄色葡萄球菌检验
- 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/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8883 食用小麦淀粉
- 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
- GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- LS/T 3220 芝麻酱
- NY/T 578 黄瓜

SB/T 11192 辣椒油  
《定量包装商品计量监督管理办法》

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定。  
3.1.2 食用小麦淀粉：应符合 GB/T 8883 的规定。  
3.1.3 大米：应符合 GB/T 1354 的规定。  
3.1.4 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。  
3.1.5 食用碱：应符合 GB 1886.1 的规定。  
3.1.6 饮用水：应符合 GB 5749 的规定。  
3.1.7 复合调料汁应符合 GB 31644 的规定。  
3.1.8 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。  
3.1.9 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。  
3.1.10 黄瓜丝应符合 NY/T 578 的规定。

#### 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    | 具有产品应有的色泽                               | GB 2713 |
| 气味、滋味 | 具有产品应有的气味和滋味，无异味，不酸                     |         |
| 状态    | 具有产品应有的形态，不发黏、无发霉、无变质，无正常视力可见外来异物，口尝无砂质 |         |

#### 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/%                      | ≤ 75.0 | GB 5009.3  |
| 铅（以 Pb 计）/（mg/kg）         | ≤ 0.15 | GB 5009.12 |
| 注：其他污染物限量应符合 GB 2762 的规定。 |        |            |

#### 3.4 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>5</sup> | 10 <sup>6</sup> | GB 4789.2       |
| 大肠菌群/(CFU/g)                            | 5                     | 2 | 20              | 10 <sup>2</sup> | GB 4789.3 平板计数法 |
| 沙门氏菌                                    | 5                     | 0 | 0/25 g          | —               | GB 4789.4       |
| 金黄色葡萄球菌/(CFU/g)                         | 5                     | 1 | 100             | 1000            | GB 4789.10      |
| 注： <sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 |                       |   |                 |                 |                 |

### 3.5 食品添加剂

使用的食品添加剂的品种、残留量和使用量应符合 GB 2760 的规定。

### 3.6 净含量

应《定量包装商品计量监督管理办法》要求。按 JJF 1070 的规定进行检测。

## 4 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 5 检验规则

### 5.1 检验分类

产品的检验分出厂检验和型式检验。

### 5.2 出厂检验

5.2.1 每批产品须由生产厂质量检验部门按本文件规定进行检验，合格后，签发合格证方可出厂。

5.2.2 出厂检验项目为：感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

### 5.3 型式检验

5.3.1 正常生产时每半年进行一次型式检验，有下列情况时也应进行型式检验：

- 正常生产每半年或停产 3 个月以上恢复生产时；
- 原料来源发生改变可能影响产品质量时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果存在较大差别时；
- 食品安全监管部门提出要求时。

5.3.2 型式检验项目为本文件要求中除 3.1 以外的全部项目。

### 5.4 组批与抽样

5.4.1 以同一批原料、同一班次生产的同品种同规格的产品为一批。

5.4.2 出厂检验的样本应从每批产品中随机抽取不少于 1 kg（不小于 6 个最小包装单位，用于净含量允差检验的样本另计）。

5.4.3 型式检验的样本应从出厂检验合格的产品中随机抽取不少于 2 kg（不小于 12 个最小包装单位，用于净含量允差检验的样本另计）。

## 5.5 判定规则

5.5.1 所有检测项目全部符合本文件的规定，判该批产品为合格或该次型式检验结论为合格。

5.5.2 微生物指标不合格不得复检，直接判定该批产品为不合格或该次型式检验结论为不合格。

5.5.3 其余指标如有不合格，可在同批产品中加倍抽样，对不合格项目进行复检。若复检结果仍有不合格项，则判该批产品为不合格或该次型式检验结论为不合格；复检结果全部合格的，则判该批产品为合格或该次型式检验结论为合格。

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

产品的销售包装标志应符合 GB 7718、GB 28050 的要求。运输包装外还应标明：产品名称、生产厂家名、厂址、生产日期、规格、数量、净重及贮运图示标志，贮运图示标志应符合 GB/T 191 的要求。

### 6.2 包装

产品的内包装材料应符合食品安全要求，包装应严密、无泄漏，运输包装材料采用瓦楞纸箱。

### 6.3 运输

运输工具应清洁卫生，运输过程中应防止日晒、雨淋、重压。严禁与有毒、有害物品混运。

### 6.4 贮存

产品应贮存在阴凉、通风、干燥、清洁的仓库或 10℃~16℃ 的冷藏库内，避免重压，严禁与有毒、有害物品混贮。

## 7 保质期

自产品生产之日起，在符合本文件规定的贮存条件下，保质期按标签标注执行。

---