

DBS64

宁夏回族自治区地方标准

DBS64 / 004—2019

食品安全地方标准 凉皮

2019-05-01 发布

2019-11-01 实施

宁夏回族自治区卫生健康委员会 发布

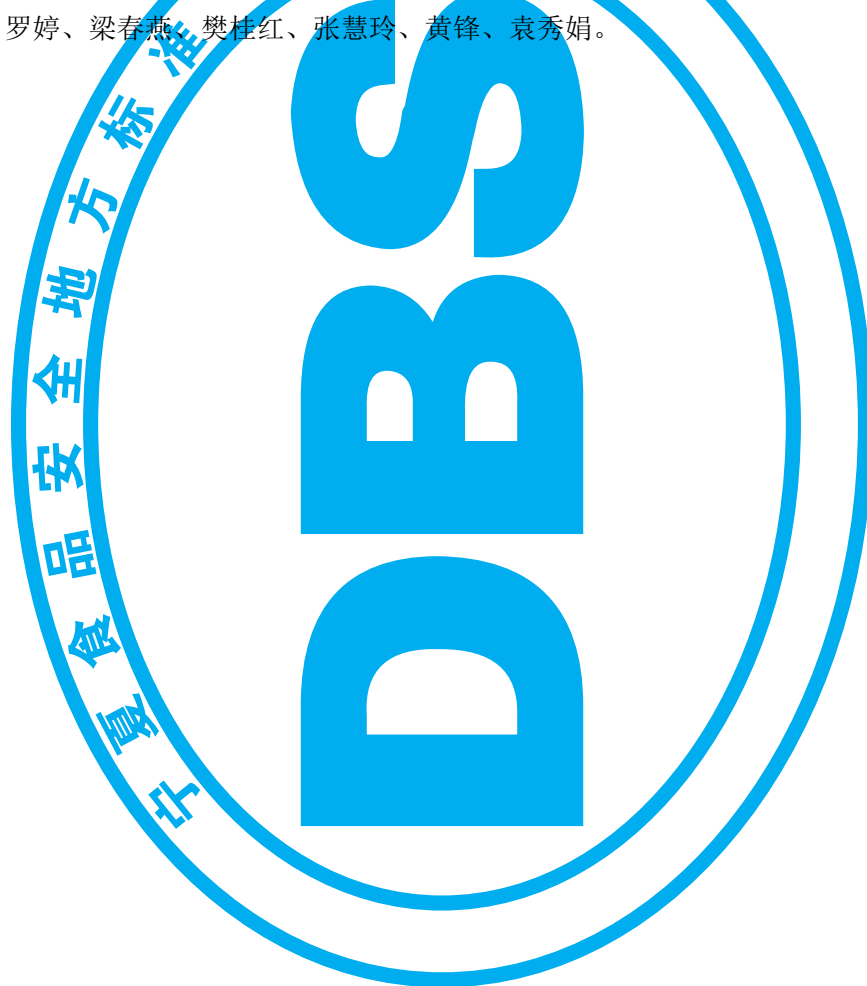
前 言

本标准是按照GB/T 1.1-2009《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。

本标准由宁夏回族自治区卫生健康委员会提出并归口。

本标准起草单位：石嘴山市检验检测中心、石嘴山市市场监督管理局大武口分局、宁夏食品安全协会、宁夏食品检测研究院、宁夏卫生和计划生育监督局、宁夏疾病预防控制中心。

本标准主要起草人：杜海涛、汤芳、强克娟、张哲、李晓东、孙海、李志辉、李福强、曹贺涛、柳娟娟、董哲、罗婷、梁春燕、樊桂红、张慧玲、黄锋、袁秀娟。



食品安全地方标准

凉 皮

1 范围

本标准规定了凉皮的产品分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、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、小麦淀粉或大米为主要原料，在制作过程中加入水、食盐、食用植物油等辅料，经加工制成的凉皮。

本标准不适用于凉皮中的调料和菜肴。

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 1354 大米

GB/T 1355 小麦粉

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

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 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定

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

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》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

面皮

以小麦粉或小麦淀粉为原料，在制作过程中加入水、食盐、食用植物油等，经和面（或调浆）、洗（或不洗）面后，经沉淀、熟制成型、冷却、切条（或不切）等工序制成的凉皮。

3.2

米皮

以大米为原料，经浸泡、磨浆、沉淀、熟制成型、冷却、切条（或不切）等工序制成的凉皮。

4 产品分类

根据所用原料和工艺不同，凉皮分为以下两类：

- a) 面皮；
- b) 米皮。

5 技术要求

5.1 原料要求

- 5.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 要求。
- 5.1.2 大米应符合 GB/T 1354 要求。
- 5.1.3 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 要求。
- 5.1.4 食用植物油应符合 GB 2716 要求。
- 5.1.5 食盐应符合 GB/T 5461 要求。
- 5.1.6 水应符合 GB 5749 要求。
- 5.1.7 其他辅料应符合相关标准要求。

5.2 感官要求

感官要求应符合表1规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有本品种凉皮应有的色泽，色泽正常
滋味气味	具用本品种凉皮应有的滋味与气味，无异味
状 态	表面无糊面，不粘、略有弹性，无正常视力可见外来异物

5.3 理化指标

理化指标应符合表2规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分/(g/100g)	≤75.0
酸度/(°T)	≤7.0
铅（以Pb计）/(mg/kg)	≤0.5

5.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
大肠菌群/CFU/g	5	2	10 ²	10 ³
沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌/CFU/g	5	1	100	1000

6 食品添加剂

- 6.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 淀粉制品的规定。

7 生产加工过程的卫生要求

- 7.1 小作坊应符合相关的管理规定。
7.2 生产企业应符合 GB 14881 的规定。

8 试验方法

8.1 感官要求

取适量样品置于白瓷盘中，在自然光线下观察其色泽和状态，闻其气味，用温开水漱口后品其滋味。

8.2 理化指标

8.2.1 样品处理

取凉皮250g左右，粉碎均匀后放入容器中，保存于4℃左右冰箱中备用。

8.2.2 水分

按GB 5009.3规定方法检验。

8.2.3 酸度

按GB 5009.239规定方法检验。

8.2.4 铅

按GB 5009.12规定方法检验。

8.3 微生物指标

8.3.1 样品的采集及处理

按GB 4789.1规定方法执行。

8.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3平板计数法规定方法检验。

8.3.3 沙门氏菌

按GB 4789.4规定方法检验。

8.3.4 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10平板计数法规定方法检验。

9 检验规则

9.1 组批

以同一种原料、同一种工艺配方、同一生产日期加工的产品为一批。

9.2 抽样

在每批产品中随机抽样，抽样数量应满足检验要求。

9.3 检验

9.3.1 出厂检验

生产企业出厂检验项目为净含量、感官要求、大肠菌群。

9.3.2 型式检验

正常生产时每6个月进行1次，在有下列情况之一时亦应随时进行：

- a) 新产品投产时；
- b) 正式生产后，原料、工艺有较大变化时；
- c) 产品长期停产后，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家监管部门提出要求时。

9.4 判定规则

检验如有不合格项目，可在同批产品中加倍抽样对不合格项目进行复验，以复验结果为准，微生物指标不合格时不得复验。

10 标志、包装、运输、贮存

10.1 标志

预包装食品应符合GB 7718和GB 28050的规定。

10.2 包装

10.2.1 用符合食品卫生要求的包装材料装。包装定量误差应符合国家质量监督检验检疫总局令(2005)第75号。

10.3 运输

10.3.1 运输工具应清洁卫生,不得与有毒、有害及有异味的物品一起运输,运输途中温度宜控制在0℃~8℃。

10.3.2 运输过程中应防止日晒、雨淋、重压。搬运时应轻拿轻放,不得抛摔。

10.4 贮存

宜在0℃~8℃条件下贮存。不得与有毒、有害及有异味的物品共同存放。
企业可根据自身情况确定保质期。

