

Q/XTLP

双 河 市 小 妥 凉 皮 小 作 坊
食 品 安 全 企 业 标 准



Q/XTLP 0001S—2024

代替Q/XTLP 0001S—2023

三凉食品

2024-10-08 发布

2024-10-10 实施

双河市小妥凉皮小作坊 发布

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定，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》的要求，根据国家相关标准，结合企业生产实际编写本企业标准，作为组织生产和质量控制的依据。

本标准由双河市小妥凉皮小作坊提出。

本标准由双河市小妥凉皮小作坊起草。

本标准起草人：妥军星；

本标准批准人：妥军星；

本标准于 2023 年 4 月 20 日首次发布。于 2024 年 10 月 8 日修订。

三凉食品

1 范围

本标准规定了三凉食品的技术要求、生产加工过程、试验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以小麦粉、青稞粉、荞麦粉、大米粉、红薯粉、马铃薯粉等中的一种或几种制成的食用淀粉为原料，添加（或不添加）生活饮用水、食用盐、鸡蛋、果蔬汁、食品添加剂、经调浆或加水和面、清洗沉淀、熟制、冷却、切分（或不切分）、添加（或不添加）复合调味料包、面筋、包装等工艺制成的三凉食品（凉皮、凉面、牛筋面、擀面皮、凉粉、红薯粉皮、高旦面皮、大米凉皮、青稞粉皮、果蔬面皮等）。

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 2711	食品安全国家标准	面筋制品
GB 2713	食品安全国家标准	淀粉制品
GB 2715	食品安全国家标准	粮食
GB 2721	食品安全国家标准	食用盐
GB 2749	食品安全国家标准	蛋与蛋制品
GB 2760	食品安全国家标准	食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准	食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准	食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准	食品中农药最大残留限量
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 4806. 7	食品安全国家标准	食品接触用塑料材料及制品
GB 4806. 13	食品安全国家标准	食品接触用复合材料及制品
GB 5009. 12	食品安全国家标准	食品中铅的测定
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 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 29921	食品安全国家标准	预包装食品中致病菌限量
GB 31637	食品安全国家标准	食用淀粉

GB 31644	食品安全国家标准 复合调味料
GB/T 191	包装储运图示标志
GB/T 1354	大米
GB/T 1355	小麦粉
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB/T 10457	食品用塑料自粘保鲜膜质量通则
NY/T 894	绿色食品 荞麦及荞麦粉
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家市场监督管理总局令 第 70 号（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》	

3 技术要求

3.1 原辅料要求及生产过程卫生规范

- 3.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。
- 3.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。大米应符合 GB/T 1354 的规定。荞麦粉应符合 NY/T 894 的规定，以上均符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定，不允许使用陈化粮。青稞粉应符合 GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定，不允许使用陈化粮。红薯粉、马铃薯粉应符合 NY/T1884 的规定。食用盐应符合 GB 2721 的规定。鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。蔬菜汁应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。复合调味料应符合 GB 31644 的规定。面筋应符合 GB 2711 的规定。
- 3.1.3 食品添加剂的质量应符合相应的国家标准的规定。
- 3.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.5 生产过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

3.2 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	GB 2713
滋味、气味	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

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
铅（以Pb计），mg/kg ≤	0.49	GB 5009.12

注：铅指标严于GB 2762的规定。

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

3.4 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 ^a 及限量（若非指定，均以/25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ⁵	10 ⁶	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	20	10 ²	GB 4789.3 中平板计数法
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10

^a样品的采样及处理按 GB4789.1 执行。

3.5 净含量及允许短缺量

符合国家市场监督管理总局令 第 70 号（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，检验按JJF1070规定的方法测定。

4 检验规则

4.1 组批

同一原料、同一工艺配方、同一生产线、同一生产日期生产的产品为一批。

4.2 抽样数量及方法

在同一批次并在保质期内的产品，抽样基数不少于50kg，每批次抽取样品不少于4kg，所抽样品分成2份，1份为检测，1份备查。

4.3 出厂检验

4.3.1 每批产品出厂前，应按本标准进行出厂检验，检验合格后方可出厂。

4.3.2 出厂检验项目为：感官要求、净含量、菌落总数、大肠菌群。

4.4 型式检验

4.4.1 在正常生产中，每年进行一次型式检验，但在下列情形之一的也应进行型式检验：

- a) 新产品鉴定时；
- b) 停产半年以上，恢复生产时；
- c) 当原料，工艺有较大变动，可能影响产品质量时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 国家执法监督机构提出进行型式检验要求时；

4.4.2 型式检验应为 3.2~3.5 的所有项目。

4.5 判定规则

产品按本标准检验，检验结果均符合标准要求时，则判该批产品为合格品，检验结果中，若有一项或一项以上不合格，则对备查样进行复检，复检结果仍不合格，则判该批产品为不合格。微生物限量不合格不得复检。

5 标签、包装、运输、贮存、保质期

5.1 标签

定型包装的标签应符合GB 7718、GB 28050和国家相关规定的要求。包装储运图示标志应符合GB/T 191的要求。

5.2 包装

复合食品包装袋应符合GB 4806.13的规定。包装用碗或盒应符合GB 4806.7的规定。包装用保鲜膜应符合GB/T 10457的规定。规格为200g/袋、300g/碗、5kg/袋，其他规格可按顾客要求执行。内包装密封良好，不渗气、不泄露。外包装瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定，应完整、牢固、底部应封牢，箱外捆扎牢固。

5.3 运输

运输工具及器材应清洁干燥、无污染，并有防蝇、防鼠、防尘、防雨雪设施，不得与有毒有害物质混装运输。

5.4 贮存

产品应码放在常温的库房中，不得与有毒、有害、有腐蚀性、有异味物品混合贮存，应离墙、离地分类堆放。

5.5 保质期

在符合本标签贮存条件及包装完好的情况下，保质期按照标签标注执行。

兵团食品安全企业标准编制说明

标准名称	三凉食品	标准主要起草人	妥军星
工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程） 本企业标准的制定目的：制定严于食品安全国家标准的企业标准。 主要工作过程：本标准的起根据 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》、《中华人民共和国食品安全法》要求，按照 GB2713《食品安全国家标准 淀粉制品》质量要求，编写了本标准，经过产品质量验证，验证报告符合要求，上报新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案。			
标准主要内容的确定依据（食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）、生产工艺及与食品安全相关的指标、限量、技术要求等） 1、食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）：各种原辅料应符合相应标准和有关规定。小麦粉应符合GB/T 1355的规定。大米应符合GB/T 1354的规定。荞麦粉应符合NY/T894的规定，以上均符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定，不允许使用陈化粮。青稞粉应符合GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定，不允许使用陈化粮。红薯粉、马铃薯粉应符合NY/T1884的规定。食用盐应符合GB 2721的规定。鸡蛋应符合GB 2749的规定。蔬菜汁应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。复合调味料应符合GB 31644的规定。面筋应符合GB 2711的规定。食品添加剂的质量符合相应的国家标准的规定。生产用水应符合GB 5749的规定。 2、生产工艺：以小麦粉、青稞粉、荞麦粉、大米粉、红薯粉、马铃薯粉等中的一种或几种制成的食用淀粉为原料，添加（或不添加）生活饮用水、食用盐、鸡蛋、果蔬汁、食品添加剂、经调浆或加水 and 面、清洗沉淀、熟制、冷却、切分（或不切分）、添加（或不添加）复合调味料包、面筋、包装等工艺制成的三凉食品（凉皮、凉面、牛筋面、擀面皮、凉粉、红薯粉皮、高旦面皮、大米凉皮、青稞粉皮、果蔬面皮等）。生产过程的卫生要求应符合GB14881的规定。 3、食品安全相关的指标、限量、技术要求应符合GB 2713、GB 2762、GB 29921的规定。			
产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况 感官要求：按GB2713规定的方法测定。铅按GB5009.12规定的方法测定。菌落总数按GB4789.2规定的方法测定。大肠菌群按GB4789.3中平板计数法的方法测定。致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）按GB4789.4、GB4789.10规定的方法测定。净含量及允许短缺量按JJF1070规定的方法测定。 产品按照本标准规定的方法进行检验后，符合本企业标准和相应国家标准的要求。			
与有关法律、法规和强制性标准的关系，企业标准比较情况说明（详细说明企业标准制定过程中与相关国家标准、地方标准比较情况） 本标准的标准名称、（食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）、生产工艺及与食品安全相关的指标、限量、技术要求、试验方法、检验规则、包装标志、运输和贮存均符合有关法律、法规和强制性标准及有关规定的要求。 本标准未引用相同产品或同类产品地方标准（包括本地和其他地方），未引用相同产品或同类产品国际和国外标准。			
企业标准严于食品安全国家标准或者自治区地方标准的说明 本企业制定铅≤0.49mg/kg，指标严于 GB2762 的规定。			
备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明 本标准已上报新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案。			

兵团食品安全企业标准备案登记表

食品生产企业名称		双河市小妥凉皮小作坊			
注册地址		新疆双河市 86 团南区 G219 省道东侧一栋小二楼 1-16、1-17 号 商铺			
法定代表人/负责人		妥军星	联系电话		18119193618
企业备案事项联系人		曹丽梦	联系电话		15160917202
企业标准名称		三凉食品	企业标准编号		Q/XTLP0001S—2024
适用的食品类别与代码		食品分类号：06.05.02 淀粉制品			
食 品 安 全 相 关 内 容	严于食品安全国家标准或新疆维吾尔自治区食品安全地方标准指标	项 目	食品安全国家（地方）标准		企业标准指标值
			标准名称（标准号）	项目指标值	
		铅（以 Pb 计）mg/kg	GB2762 食品安全国家标准食品中污染物限量	铅（以 Pb 计）≤ 0.5mg/kg	铅（以 Pb 计）≤ 0.49mg/kg
					可另附页说明
	其他食品安全相关内容	企业标准中其他食品安全相关内容是否符合相应法律法规、食品安全国家标准、食品安全地方标准及相关规定要求。 ☒ 符合 ☐ 不符合			
企 业 自 我 承 诺	一、本企业对所提交的企业标准文本内容及其全部备案资料的真实性、合法性负责，如有不实之处，本企业愿承担全部法律责任。 二、本企业将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。本企业违反法律法规及相关规定导致的后果承担全部法律责任。 三、企业标准中凡不符合食品安全标准的，以及标准使用中自己发现或他人提出存在确需修改情形的，一经发现即刻修订本企业标准。 四、本企业承诺已充分了解《食品安全法》及相关规定，并同意受理机关依法公开企业标准备案信息【备案登记表及企业标准文本（含编制说明）】。				
法定代表人签字：		企业（盖章）  2024 年 10 月 8 日			

注：上述备案的食品安全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。
企业更新标准备案后，原备案自行废止。

新疆生产建设兵团卫生健康委员会制