

Q/FHSP

新疆丰惠食品有限公司
食品安全企业

Q/FHSP0003S—2025



三凉食品

2025-07-08 发布

2025-07-12 实施

新疆丰惠食品有限公司发布



前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例，为保证产品质量，按照GB/T1.1—2020《标准化工作导则第1部分 标准的结构与编写规则》的要求，特制定本企业产品标准，为社会监督提供依据。

本标准由新疆丰惠食品有限公司负责起草。

本标准由新疆丰惠食品有限公司负责提出。

本标准主要起草人：龚文锁。

本标准批准人：龚文锁。

本标准于2025年07月08日首次发布。



三凉食品

1 范围

本标准规定了三凉食品的技术要求、试验方法、检验规则和标志、标签、包装、运输及贮存要求。

本标准适用于以薯类、豆类、谷类植物（小麦粉、大米、荞麦粉、青稞粉等）中的一种或几种制成的食用淀粉、小麦粉、大米粉、荞麦粉、青稞粉、食用淀粉等中的一种或几种为原料，添加或不添加食用盐、食品加工用酵母、果蔬汁、食品添加剂等，经和浆或加水和面、清洗沉淀或拉面、熟制、冷却、切分或不切分、涂抹少量植物油、包装而制成的三凉食品（凉皮、大米皮、凉粉、牛筋面、凉面、面皮、擀面皮、荞麦面皮、高旦面皮、青稞面皮等）。

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。

GB2713	食品安全国家标准 淀粉制品
GB2715	食品安全国家标准 粮食
GB2716	食品安全国家标准 植物油
GB2721	食品安全国家标准 食用盐
GB2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB4789. 1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB4789. 2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB4789. 3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB4789. 4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB4789. 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
GB4806. 7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB5009. 3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB5009. 12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB5749	生活饮用水卫生标准
GB7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB9683	复合食品包装袋卫生标准
GB14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则



GB29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
 GB31637 食品安全国家标准 食用淀粉
 GB31639 食品安全国家标准 食品加工用菌种制剂
 GB/T191 包装储运图示标志
 GB/T1355 小麦粉
 GB/T6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
 GB/T10457 食品用塑料自粘保鲜膜质量通则
 GB/T31121 果蔬汁类及其饮料
 GB/T35028 荞麦粉
 JJF1070 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《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原辅料及生产加工过程的卫生要求

- 3.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。
- 3.1.2 食用淀粉符合GB31637的规定。小麦粉符合GB/T1355的规定。大米粉符合GB2761、GB2762、GB2763的规定。荞麦粉符合GB/T35028的规定。青稞粉符合GB2715、GB2761、GB2762、GB2763的规定。食用植物油符合GB2716的规定。食用盐符合GB2721的规定。食品加工用酵母符合GB31639的规定。果蔬汁符合GB/T31121的规定。所用的其他辅料应符合国家相应的标准和有关规定。
- 3.1.3 食品添加剂质量符合相应的安全标准和有关规定。
- 3.1.4 生产用水符合GB5749的规定。
- 3.1.5 生产加工过程的卫生要求符合GB14881的规定。

3.2 感官要求

感官要求符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要 求	检验方法
色泽	具有本产品应有的色泽	GB2713
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	GB5009.3
铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤	0.45	GB5009.12
注：农药残留限量符合GB2763的规定。铅指标严于国标GB2762。		

3.4 微生物指标

微生物指标符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

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	GB4789. 2
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	20	10 ²	GB4789. 3
沙门氏菌	5	0	0	—	GB4789. 4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB4789. 10
注： ^a 样品的采集及处理按 GB4789.1 执行。					

3.5 食品添加剂

食品添加剂的使用符合GB2760的规定。

3.6 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《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF1070 规定的方法测定。

4 检验规则

4.1 组批

同一批原料（配料）同一生产日期、同一班次、同一规格生产的产品为一批。

4.2 抽样方法和数量

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

出厂检验项目为：感官、水分、净含量、菌落总数、大肠菌群。

每批产品经企业检验部门按本标准检验，检验合格后，出具合格证方可出厂。

4.4 型式检验

有下列情况之一时，应进行型式检验。

a) 新产品试制鉴定时；

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。

型式检验项目为：本标准 3.2、3.3、3.4、3.5、3.6 规定的所有项目。

4.5 判定原则

检验结果均符合本标准要求时，判定该批产品为合格品。检验结果中若有一项指标或一项以上指标不合格，则使用备查样品进行复检，复检结果仍有一项不合格，则判该批产品不合格。微生物指标不合格不得复检。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标识

产品的标签标识符合GB7718、GB28050和国家相关规定的要求。

5.2 包装

5.2.1 内包装：复合食品包装袋符合GB9683的规定。食品包装袋、盒（碗）符合GB4806.7的规定。食品用保鲜膜符合GB/T10457的规定。

5.2.2 外包装瓦楞纸箱符合GB/T6543的规定。

5.3 规格

包装规格：300g/袋（盒、碗）、500g/袋（盒、碗）、1000g/袋（盒、碗），规格也可根据客户需求规定。

5.4 贮存

产品应贮存在干燥或冷藏、避光、通风良好的场所。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。成品堆放必须有垫板，离地面30cm，离墙20cm。

5.5 储运图示

储运图示符合GB/T191包装储运图示标志。

5.6 运输

运输工具应清洁无污染，运输产品时应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

5.7 保质期

按本标准规定的条件储存、运输，定型包装产品的保质期由产品特性及包装形式来确定。

兵团食品安全企业标准编制说明



标准名称	三凉食品	标准起草人	龚文锁
工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程） 为制定严于国家标准的企业标准，加强对本企业生产原料、生产工艺、生产过程、终产品的卫生监督。本企业标准在格式和内容上严格按 GB/T1.1-2020《标准化工作导则第1部分 标准的结构与编写规则》和《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例规定执行，参照 GB2713《食品安全国家标准 淀粉制品》的规定，按照产品的特性确定了产品的技术要求、生产工艺过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存，经过反复试验，产品各项指标均符合国家标准的要求，该企业标准能够指导生产出合格的产品。上报新疆生产建设兵团卫生健康委员会受理备案。			
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、原、辅料要求及卫生规范为：食用淀粉符合 GB31637 的规定。小麦粉符合 GB/T1355 的规定。大米粉符合 GB2761、GB2762、GB2763 的规定。荞麦粉符合 GB/T35028 的规定。青稞粉符合 GB2715、GB2761、GB2762、GB2763 的规定。食用植物油符合 GB2716 的规定。食用盐符合 GB2721 的规定。食品加工用酵母符合 GB31639 的规定。果蔬汁符合 GB/T31121 的规定。所用的其他辅料应符合国家相应的标准和有关规定。食品添加剂质量符合相应的安全标准和有关规定。生产用水符合 GB5749 的规定，生产加工过程的卫生要求符合 GB14881 的规定。 2、生产工艺：以薯类、豆类、谷类植物（小麦粉、大米、荞麦粉、青稞粉等）中的一种或几种制成的食用淀粉、小麦粉、大米粉、荞麦粉、青稞粉、食用淀粉等中的一种或几种为原料，添加或不添加食用盐、食品加工用酵母、果蔬汁、食品添加剂等，经和浆或加水、清洗沉淀或拉面、熟制、冷却、切分或不切分、涂抹少量植物油、包装而制成的三凉食品（凉皮、大米皮、凉粉、牛筋面、凉面、面皮、擀面皮、荞麦面皮、高旦面皮、青稞面皮等）。 3、依据 GB2713《食品安全国家标准 淀粉制品》设定了感官要求、菌落总数、大肠菌群，符合 GB2713 的规定。参照 GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》设定：铅，符合 GB2762 的规定。参照 GB29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》设置了沙门氏菌、金黄色葡萄球菌，符合 GB29921 的规定。水分依据产品实测值设定。			
产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况 本标准中检验方法均引用了现行国家标准。感官：按 GB2713 规定的方法测定。水分按 GB5009.3 规定方法执行。铅按 GB5009.12 规定方法执行。菌落总数：按 GB4789.2 规定的方法测定。大肠菌群：按 GB4789.3 规定的方法测定。金黄色葡萄球菌：按 GB4789.10 规定的方法测定。沙门氏菌：按 GB4789.4 规定的方法测定。净含量按 JJF1070 规定的方法测定。产品按照本标准规定的方法进行验证后，符合本企业标准和相应的国家标准的要求。			
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） 《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、GB2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量、GB2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量、GB2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量、GB2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准、GB5749 生活饮用水卫生标准、GB2713 食品安全国家标准 淀粉制品、GB7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则、GB28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则。			
严于食品安全国家标准或地方标准指标及说明 与国标相比，本标准的铅严于国标，GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中铅 $\leq 0.5 \text{ mg/kg}$ ，本标准设定铅 $\leq 0.45 \text{ mg/kg}$ ，在生产加工过程中控制原料清洁以达到严于国标及相关对比指标。			
备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明 本标准在新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案。			

附件1:

兵团食品安全企业标准备案登记表

食品生产企业名称		新疆丰惠食品有限公司			
注册地址		新疆乌鲁木齐市（第十二师）经济技术开发区（头屯河区）兵团乌鲁木齐经济技术开发区丁香街 13 号 4-2 号中国（新疆）自由贸易试验区			
法定代表人/负责人		龚文锁		联系电话	18599656365
企业备案事项联系人		陶园园		联系电话	18699126658
企业标准名称		三凉食品		企业标准编号	Q/FHSP0003S-2025
适用的食品类别与代码		食品分类号：06.05.02（淀粉制品） （在 GB 2760 附录 E 中的食品类别与代码）			
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	食品安全国家标准 食品中污染物限量（GB2762）	≤0.5mg/kg	≤0.45mg/kg
	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、本企业提交的企标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、企标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标备案信息【备案登记表及企标文本（含编制说明）】。				
法定代表人签字：龚文锁 企业（盖章） 2025年07月10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