

Q/HBDW

乌鲁木齐华宝顶味食品有限公司
食品 安 全 企 业 标 准

Q/HBDW0001S—2025



方便食品(凉皮、擀面皮、面筋)

2025-12-8 发布

2025-12-10 实施

乌鲁木齐华宝顶味食品有限公司发布



前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定，按照 GB/T1.1-2020《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，参照国家相关标准，并结合企业生产实际，特制定本企业标准，作为组织生产和质量控制的依据。

本标准由乌鲁木齐华宝顶味食品有限公司提出。

本标准由乌鲁木齐华宝顶味食品有限公司起草。

本标准起草人： 许苗苗 黄迪 李婷娜 申磊

本标准批准人： 郭旭东

本标准于 2025 年 12 月 8 日首次发布。



方便食品(凉皮、擀面皮、面筋)

1 范围

本标准规定了方便食品(凉皮、擀面皮、面筋)的定义、技术要求、生产加工过程的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以麦粉、大米(或大米粉)、面筋粉、食用淀粉、高筋面粉中的一种或几种为原料, 添加(或不添加)食用盐、食品添加剂, 经调浆或加水和面、清洗、静置沉淀、熟制挤压(或不挤压)、冷却、切分(或不切分)、涂抹少量的植物油(防止产品粘结), 添加(或不添加)复合调味料包装制成的方便食品(凉皮、擀面皮、面筋)。

2 规范性引用文件

下列标准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 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 2716	食品安全国家标准 植物油
GB 2721	食品安全国家标准 食用盐
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 菌落总数的测定
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 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 食品企业通用卫生规范
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 食品中致病菌限量
GB 31637	食品安全国家标准 食用淀粉
GB/T 10457	食品用塑料自粘保鲜膜质量通则
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
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. 产品分类及定义

以麦粉、大米(或大米粉)、面筋粉、食用淀粉、高筋面粉中的一种或几种为原料, 添加(或不添加)食用盐、食品添加剂, 经调浆或加水和面、清洗、静置沉淀、熟制挤压(或不挤压)、冷却、切分(或不切分)、涂抹少量的植物油(防止产品粘结), 添加(或不添加)复合调味料包装制成的方便食品(凉皮、擀面皮、面筋)。

根据原料和工艺不同分为凉皮、擀面皮、面筋。

4 技术要求

4.1 原辅料卫生规范

4.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。

4.1.2 小麦粉、面筋粉、大米(或大米粉)、高筋面粉: 符合 GB2715、GB2761、GB2762、GB2763 的规定。

4.1.3 食用盐: 符合 GB2721 的规定。食用淀粉符合 GB31637 的规定。食用植物油符合 GB2716 的规定。

4.1.4 生产用水: 符合 GB5749 的规定。

4.2 生产加工过程的卫生要求: 符合 GB14881 的规定。

4.3 感官指标

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标	检验方法
滋味、气味	无异味, 不酸	GB2713
组织状态	具有产品固有的形态, 无发霉, 无变质, 无正常视力可见外来异物, 口尝无砂质	
色 泽	具有该产品应有的色泽	

4.4 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
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

注: 食品添加剂的使用符合 GB2760 的规定。
严于国标的指标为铅。



4.5 微生物限量

凉皮、擀面皮的微生物指标符合表 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CFU/g表示)				检验方法
	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平板计数法
沙门氏菌 (/25g)	5	0	0	--	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10第二法

注: a 样品的采集及处理按GB4789.1执行。

面筋的微生物指标符合表 4 的规定。

表 4 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量 (若非指定, 均以CFU/g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群	5	2	10^2	10^3	GB 4789.3平板计数法
沙门氏菌 (/25g)	5	0	0	--	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10第二法

注: a 样品的采集及处理按GB4789.1执行。

4.6 净含量允许短缺量

净含量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, 按 JJF1070 规定的方法测定。

5 检验规则

5.1 组批: 同一生产日期、同一班组生产的同一品种、同一规格和相同包装的产品为一批次产品。

5.2 抽样: 抽样基数不得少于 20kg, 抽样数量为 2kg (不少于 10 个独立包装), 分为 2 份, 1 份检验, 1 份备查。

5.3 出厂检验

5.3.1 产品出厂检验: 按照本标准要求进行质量检验, 按登记要求分别包装并签发合格证。

5.3.2 出厂检验项目: 感官、菌落总数、大肠菌群、净含量允许短缺量。

5.4 型式检验

5.4.1 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:

- 正式投入生产或停产半年以上恢复生产时;
- 当原料、设备、工艺有较大变动, 可能影响产品质量时;
- 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时;



d) 国家执法监督机构提出进行型式检验要求时；

5.4.2 型式检验应为第4章4.3-4.6的所有项目。

5.5 判定规则

产品按本标准检验，全部项目合格，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，可对备查样进行复检，复检结果仍不合格，则判该批产品为不合格。微生物指标不合格不得复检。

6 标签、标志、包装、运输、贮存、保质期

6.1 标签、标志

6.1.1 符合GB7718和GB28050的要求。包装储运符合GB/T191的要求。

6.2 包装

包装袋、包装盒符合GB4806.7的规定。包装用保鲜膜符合GB/T10457的规定。规格为200g/袋、300g/碗，其他规格可按顾客要求执行。外包装瓦楞纸箱符合GB/T6543的要求。

6.3 运输

运输过程中严禁日晒、雨淋、防压，运输工具必须清洁，不得与有毒有污染物品混装混运。

6.4 贮存

产品应贮存于0℃-5℃的保鲜库内，不得与有毒、有害、有异味物品同库贮存。应离墙20cm，离地30cm，分类堆放。

6.5 保质期

在本标准规定的包装、运输、贮存条件下，产品保质期为按照标签标识执行。

新疆生产建设兵团食品安全企业标准编制说明

标准名称	方便食品(凉皮、擀面皮、面筋)	标准主要起草人	郭旭东
工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）			
<p>乌鲁木齐华宝顶味食品有限公司对方便食品(凉皮、擀面皮、面筋)进行调研，结合消费者对健康的不断需求，根据方便食品(凉皮、擀面皮、面筋)的相关工艺并参照相关文献经反复的试验，研发了该产品。</p>			
<p>为确保产品质量，我公司根据 GB/T1.1-2020《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》、《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定，依据 GB2713《食品安全国家标准 淀粉制品》、GB 2711《食品安全国家标准 面筋制品》，并结合企业生产实际制定本企业标准，上报新疆生产建设兵团卫生健康委员会受理后备案。</p>			
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）			
<p>食品原料： 小麦粉、面筋粉、大米(或大米粉)、高筋面粉：符合 GB2715、GB2761、GB2762、GB2763 的规定。食用盐：符合 GB2721 的规定。食用淀粉符合 GB31637 的规定。食用植物油符合 GB2716 的规定。生产用水：符合 GB5749 的规定。</p>			
<p>生产工艺：以麦粉、大米(或大米粉)、面筋粉、食用淀粉、高筋面粉中的一种或几种为原料，经调浆或加水和面、清洗、静置沉淀、熟制挤压（或不挤压）、冷却、切分（或不切分）、包装而成的制品。</p>			
<p>食品安全相关的指标、限量、技术要求：</p>			
<p>根据 GB2762 制定麦片、面筋、粥类罐头、带馅(料)面米制品铅(Pb) $\leq 0.4 \text{ mg/kg}$</p>			
<p>根据 GB29921 制定致病菌指标。根据 GB2713、GB 2711 制定感官要求、菌落总数、大肠菌群指标。</p>			
产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况			
<p>感官：按 GB2713 规定的方法测定。铅：按 GB5009.12 规定的方法测定；沙门氏菌：按 GB4789.4 规定的方法测定。金黄色葡萄球菌：按 GB4789.10 第二法规定的方法测定。大肠菌群按照 GB 4789.3 方法测定。菌落总数按 GB4789.2 规定的方法测定。净含量及允许负偏差按 JJF1070 的规定的方法检测。</p>			
<p>验证情况：符合企业标准的规定。</p>			
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）			
<p>根据 GB2762 制定铅(Pb) 指标；根据 GB29921 制定致病菌指标（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）。根据 GB2713、GB 2711 制定感官要求、菌落总数、大肠菌群指标。</p>			

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

本标准严于国家标准的指标为铅，通过的原料和工艺的严格控制，严于国标的指标铅(Pb) ≤ 0.4 mg/kg；GB2762 规定麦片、面筋、粥类罐头、带馅(料)面米制品铅(Pb) ≤ 0.5 mg/kg。

备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明

标准报新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案。

（可另附页说明）



兵团食品安全企业标准备案登记表

食品生产企业名称	乌鲁木齐华宝顶味食品有限公司		
注册地址	新疆乌鲁木齐市(第十二师)沙依巴克区兵团乌鲁木齐工业园区迎春一街4号9-6号		
法定代表人/负责人	郭旭东	联系电话	18599172318
企业备案事项联系人	贺彪	联系电话	13579889204
企业标准名称	方便食品(凉皮、擀面皮、面筋)	企业标准编号	Q/HBDW0001S—2025
适用的食品类别与代码	方便米面制品(06.07)		
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
		标准名称(标准号)	项目指标值
	麦片、面筋、粥类罐头、带馅(料)面米制品铅(Pb)计/mg/kg	GB2762《食品安全国家标准食品中污染物限量》	≤0.5mg/kg
	≤0.4mg/kg		
企业自我承诺	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。 <input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合		
	<p>一、本企业对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。</p> <p>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》。本企业对违反法律法规及相关规定导致的后果承担全部法律责任。</p> <p>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。</p> <p>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)】。</p>		
法定代表人签字:			
<p>郭旭东</p>  <p>企业(盖章) 2025年12月8日</p>			

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