

# Q/WYLP

可克达拉伍壹凉皮坊（个体工商户）  
食 品 安 全 企 业 标 准

Q/WYLP 0001S—2026

## 三凉食品

2026-06-06 发布

2026-06-08 实施

可克达拉伍壹凉皮坊（个体工商户） 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。

本标准由可克达拉伍壹凉皮坊（个体工商户）负责起草。

本标准由可克达拉伍壹凉皮坊（个体工商户）负责提出。

本标准主要起草人：李春雷、陶园园。

本标准批准人：李春雷。

本标准于2026年06月06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、面筋等）。

## 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
GB4806.13	食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品
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
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 产品分类

根据产品包装形式及预期销售方式的不同，分为以下两类：

- 3.1 独立包装产品：指以单个独立密封包装为单位进行销售的产品。
- 3.2 计量称重产品：指以非单元包装形式（大包装）出厂。

### 4 技术要求

#### 4.1 原辅料及生产加工过程的卫生要求

- 4.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。
- 4.1.2 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。
- 4.1.3 食品添加剂质量符合相应的安全标准和有关规定。
- 4.1.4 生产用水符合GB5749的规定。
- 4.1.5 生产加工过程的卫生要求符合GB14881的规定。

#### 4.2 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	

#### 4.3 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。



#### 4.4 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 <sup>a</sup> 及限量（若非指定，均以/25g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 <sup>b</sup> / (CFU/g)	5	2	10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>	GB4789. 2
大肠菌群 <sup>c</sup> / (CFU/g)	5	2	20	10 <sup>2</sup>	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：<sup>a</sup>样品的采集及处理按 GB4789. 1 执行。<sup>b、c</sup>不适用于大包装计量称重产品。

#### 4.5 食品添加剂

食品添加剂的使用符合GB2760的规定。

#### 4.6 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。

### 5 检验规则

#### 5.1 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。

#### 5.2 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。

#### 5.3 出厂检验

出厂检验项目为：感官、净含量。

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。

#### 5.4 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 4.2、4.3、4.4、4.5、4.6 规定的所有项目。

## 5.5 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。

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标识

产品的标签标识符合GB7718、GB28050和国家相关规定的要求。

### 6.2 包装

6.2.1 内包装：复合食品包装袋符合GB4806.13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。

6.2.2 外包装瓦楞纸箱符合GB/T6543的规定。

### 6.3 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。

### 6.4 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。

### 6.5 储运图示

储运图示符合GB/T191包装储运图示标志。

### 6.6 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。

### 6.7 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。

附件

## 企业自我承诺

本食品生产企业承诺：

本次备案的企业标准为：三凉食品（Q/WYLP 0001S-2026）。


一、备案提交的材料均真实、有效、完整。如有不实、不符合相关规定之处，本企业愿承担全部法律责任。

二、备案的企业标准内容符合《食品安全法》及相关法律法规、食品安全标准的规定，严于说明（企业标准中铅限量为 $\leq 0.45\text{mg/kg}$ ，严于 GB2762-2025 中淀粉制品 $\leq 0.5\text{mg/kg}$  的规定）。

本企业提交备案标准的合法性、食品安全指标是否严于食品安全标准负责。

三、本企业对备案的企业标准实施动态管理。企业标准存在违反相关法律法规及政策规定、适用的食品安全标准发生变化及其他应当进行复查情形的，本企业主动及时对企业标准进行复查，复查后做出继续有效或修订或废止等的决定，确保其持续符合法律法规和食品安全标准等规定。对于企业改正后自行废止的备案标准，本企业应在“企业标准信息公共服务平台”予以明示。

四、企业标准不涉及商业秘密的内容，同意卫生健康部门依法公开备案的企业标准文本及企业自我承诺。

法定代表人（签字）：

企业名称（盖章）：



2026 年 06 月 08 日