

ICS

Q/NNYR

南宁市永瑞食品厂企业标准

Q/NNYR 0002S—2022

代替 Q/NNYR 0002S—2021



凉皮

食品安全企业标准备案号
450110 S-2022
有效期至 2027 年 1 月 29 日



2022-01-22 发布

2022-02-18 实施



南宁市永瑞食品厂 发布

前 言

本文件按照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》的规定起草。

本文件依据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》制定。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由南宁市永瑞食品厂提出并起草。

本文件起草人：韦祝威。

本文件于2022年1月22日发布，2022年2月18日实施。

本文件所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/NNYR 0002S—2018、Q/NNYR 0002S—2021。

凉皮

1 范围

本文件规定了凉皮的术语及定义、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以饮用水、小麦粉为主要原料，经和面、水洗面团、沉淀水洗得到的小麦淀粉浆，辅以食用小麦淀粉、脱氢乙酸钠，再经和浆、搅拌、蒸粉（添加食用植物油防粉片粘连）、切片、冷却、包装等工艺加工制成的可直接食用的凉皮。

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本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/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 1355 小麦粉
- 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 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 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 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 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
- GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
- 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/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 25547 食品安全国家标准 食品添加剂 脱氢乙酸钠
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 要求

4.1 原料要求

4.1.1 小麦粉

应符合GB/T 1355、GB 2715的规定。

4.1.2 食用小麦淀粉

应符合GB/T 8883的规定。

4.1.3 食用植物油

应符合GB 2716及相关产品标准的规定。

4.1.4 脱氢乙酸钠

应符合GB 25547的规定。

4.1.5 加工用水

应符合GB 5749的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	呈基本均匀一致的自然的色泽
滋味与气味	具有本产品固有的气味、滋味，不酸、不粘、无发霉、无变质、无异味，口尝无砂质
组织形态	基本均匀一致，表面平滑
杂 质	无杂质

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
水分/(g/100g) ≤	75
铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤	0.4
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg) ≤	5.0
二氧化硫残留量/(g/kg) ≤	0.01
其他真菌毒素限量	应符合GB 2761的规定

表2 理化指标 (续)

项 目	指 标
其他污染物限量	应符合 GB 2762 的规定

4.4 微生物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案及限量 (若非指定, 均以 CFU/g 表示)			
	n	c	m	M
菌落总数	5	2	10^5	10^6
大肠菌群	5	2	20	10^2
沙门氏菌	5	0	0/25g	-
金黄色葡萄菌	5	1	10^2	10^3

注: n为同一批次产品应采集的样品件数; c为最大可允许超出m值的样品数; m为微生物指标可接受水平的限量值; M为微生物指标最高安全限量值。

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 规定。

6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

7 检验方法

7.1 感官要求

取约 5 g 样品置于一洁净透明烧杯中, 在自然光线下用正常视力观测其色泽、组织形态和杂质, 嗅其气味, 品尝其滋味。

7.2 理化指标

7.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

7.2.2 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

7.2.3 黄曲霉毒素 B₁

按GB 5009.22规定的方法测定。

7.2.4 二氧化硫

按GB 5009.34规定的方法测定。

7.2.5 其他真菌毒素

按GB 2761规定的方法测定。

7.2.6 其他污染物

按GB 2762规定的方法测定。

7.3 微生物指标

7.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法测定，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

7.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3规定的方法测定，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

7.3.3 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法测定，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

7.3.4 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10平板计数法规定的方法检验，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

7.4 食品添加剂

按国家相关标准规定的方法测定。

8 检验规则

8.1 组批

以同一原料、同一工艺配方、同一生产日期，在同一条生产线上加工的同一种包装规格的产品为检验批。

8.2 抽样方法

每批产品按生产批次及数量比例随机抽样，抽样数量应满足检验要求。

8.3 出厂检验

8.3.1 每批产品均应检验合格后方可出厂。

8.3.2 出厂检验项目为：感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

8.4 型式检验

- 8.4.1 型式检验项目包括本文件 4.2、4.3、4.4 和 5.2 规定的项目。
- 8.4.2 型式检验每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：
- 产品定型投产时；
 - 停产半年以上再恢复生产时；
 - 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
 - 检验结果与型式检验差异较大时和质检部门认为有必要时；
 - 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
 - 国家食品安全监管部门提出要求时。

8.5 判定规则

- 8.5.1 检验结果全部符合本文件规定要求时，判定该批产品为合格。
- 8.5.2 当检验结果中微生物指标符合本文件规定，其他项目出现不符合时，可在同批产品中加倍抽样进行复检，复检仍出现不符合项时，则判该批产品为不合格；检验结果中微生物指标有一项不合格本文件规定要求时，则判该批产品为不合格，不得复检。

9 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

9.1 标签、标志

- 9.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。
- 9.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

9.2 包装

- 9.2.1 包装材料应使用符合食品安全、环保标准要求的食品包装材料进行包装，包装应严密。如客户需其它要求特殊包装，由供需双方另进行协商。
- 9.2.2 净含量应符合国家相关规定。

9.3 运输

- 9.3.1 产品运输工具必须清洁、干燥、无异味污染，运输过程须有防尘、防晒、防潮的措施，不应与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装混运。
- 9.3.2 装卸产品时不应甩甩，产品不应直接接触地面。

9.4 贮存

- 9.4.1 产品应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风，周围环境中无毒、无害、无异味污染、有防潮、防尘、防鼠、防蝇虫设施的室内。
- 9.4.2 产品不应直接接触墙面或地面，离地面、墙面的距离大于 10cm，堆码高度以提取方便为宜。

9.5 保质期

在符合上述的贮运规定、产品包装完整、未经启封的条件下，常温下产品的保质期 8 小时，0~4℃ 下产品的保质期 2 天。