

Q/NYYX

内蒙古薇攸香食品有限公司企业标准

内蒙古自治区食品安全企业标准
备案号: Q1506295-2018 有效期至: 2021年9月19日

Q/NYYX 0002S—2018

酿皮



2018-09-15 发布

2018-09-17 实施

内蒙古薇攸香食品有限公司

发 布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准由内蒙古筱攸香食品有限公司提出。

本标准由内蒙古筱攸香食品有限公司起草。

本标准由内蒙古筱攸香食品有限公司批准。

本标准主要起草人：赵宽一。

酿皮

1 范围

本标准规定了酿皮的术语与定义、技术要求、生产加工过程要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以小麦粉为原料，添加水、食用盐，经和面、洗面、制烤麸、蒸制、成型、包装等工艺制成的酿皮，与以水、食用盐、味精、食用植物油、芝麻、辣椒、醋、水、花椒、八角、小茴香、葱、姜、蒜、芥末酱、圆白菜、芹菜、黄瓜为原料，经选料、配料、炆炒、熬制、灌装等工艺制成的调味料组合而成的酿皮。

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。

GB/T 191 包装贮运图示标志

GB/T 1355 小麦粉

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2720 食品安全国家标准 味精

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/T 4789.3-2003 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值测定

GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价测定

GB/T 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6388 运输包装收发货标志

GB/T 7652 八角

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 11761 芝麻

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 18187 酿造食醋

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/T 30382 辣椒（整的或粉状）

GB/T 30383 生姜

GB/T 30391 花椒

NY/T 580 芹菜

SB/T 10755 芥末酱

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》（网址：
<http://www.aqsiq.gov.cn>）

3 术语与定义

3.1 酿皮

酿皮为以小麦粉为原料，添加水、食用盐，经和面、洗面、蒸制、成型、包装等工艺制成的酿皮、烤麸配以独立包装的调味料包组合而成的即食食品。

3.2 调味料包

3.2.1 调味汁包

以水、食用盐、味精、醋、小茴香、花椒、八角、葱、姜、蒜为原料，经选料、配料、熬制、灌装等工艺制成的调味汁。

3.2.2 油料包

以食用植物油、葱、芝麻为原料，经选料、配料、炸制、灌装等工艺制成的油料包。

3.2.3 油辣椒包

以辣椒为原料，添加食用植物油，经选料、配料、炸制、包装等工艺制成的油辣椒包。

3.2.4 盐渍菜包

以圆白菜、食用盐为原料，经选料、清洗、配料、腌制、切制、包装等工艺制成的盐渍菜包。

3.2.5 蔬菜包

以芹菜、黄瓜为原料，经选料、清洗、切制、配料、包装等工艺制成的蔬菜包。

3.2.6 熟花生碎包

以熟制花生为原料，经选料、打碎、包装等工艺制成的花生碎包。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定。

4.1.2 水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.3 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。

4.1.4 味精：应符合 GB 2720 的规定。

- 4.1.5 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.6 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。
- 4.1.7 辣椒：应符合 GB/T 30382 的规定。
- 4.1.8 醋：应符合 GB/T 18187 的规定。
- 4.1.9 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。
- 4.1.10 八角：应符合 GB/T 7652 的规定。
- 4.1.11 姜：应符合 GB/T 30383 的规定。
- 4.1.12 芥末酱：应符合 SB/T 10755 的规定。
- 4.1.13 芹菜：应符合 NY/T 580 的规定。
- 4.1.14 蒜、小茴香、葱、圆白菜、黄瓜：应符合相应食品安全标准的规定。

4.2 感官要求

- 4.2.1 酿皮、烤麸感官要求应符合表 1 的规定。

表1 酿皮、烤麸感官要求

项 目	要 求	
	酿 皮	烤 麸
色 泽	呈乳白色，色泽均匀。	呈淡黄色，色泽均匀。
气味、滋味	具有麦香，无酸味、霉味及其它异味。	
组织形态	呈卷状，薄厚基本均匀，口感爽滑、筋道。无正常视力可见的外来异物。	呈海绵状、切块大小基本均匀，无正常视力可见的外来异物。

- 4.2.2 调味汁包、油料包、油辣椒包感官要求应符合表 2 的规定。

表2 调味汁包、油料包、油辣椒包感官要求

项 目	要 求		
	调味汁包	油料包	油辣椒包
色 泽	呈淡黄色，色泽均匀。	油呈棕黄色或黄色，葱段、芝麻呈炸制后的自然色泽。	辣椒呈炸制后的应有的色泽，无焦糊色。
气味、滋味	具有所加香辛调味料混合熬制后特有的滋、气味，咸淡适中，无异味。	具有食用植物油与所加芝麻、葱炆炒后特有的滋、气味，无焦糊味及其它异味。	具有食用植物油和辣椒炸制后特有的滋、气味，无焦糊味及其它异味。
组织形态	呈液态，允许有少量调味料沉淀。无正常视力可见的外来异物。	葱花、芝麻炸制后呈自然形态，无过焦、过糊现象，无正常视力可见的外来异物。	辣椒呈段状或片状，无过焦、过糊现象，无正常视力可见的外来异物。

- 4.2.3 熟花生碎包、盐渍菜包、蔬菜包感官要求应符合表 3 的规定。

表3 熟花生碎包、盐渍菜包、蔬菜包感官要求

项 目	要 求		
	熟花生碎包	盐渍菜包	蔬菜包
色 泽	呈灰白色或灰黄色，色泽自然、均匀。	呈圆白菜盐渍后正常色泽，色泽自然。	呈芹菜、黄瓜切制后的自然色泽，色泽正常。

表3 (续) 熟花生碎包、盐渍菜包、蔬菜包感官要求

项 目	要 求		
	熟花生碎包	盐渍菜包	蔬菜包
气味、滋味	具有熟花生特有的滋、气味，无异味。	具有圆白菜盐渍后特有的滋、气味，无异味。	具有芹菜、黄瓜切制后的正常滋味，无异味。
组织形态	呈颗粒状，无结块，无正常视力可见的外来异物。	呈丝状，粗细基本均匀，无正常视力可见的外来异物。	呈丁状或丝状，大小粗细基本均匀，无正常视力可见的外来异物。

4.3 理化指标

理化指标应符合表4的规定。

表4 理化指标

项 目	指 标						
	酿皮	烤麸	调味汁	油料包	油辣椒包	盐渍菜包	熟花生碎包
水分, %	≤ 80.0	75.0	——	——	——	90.0	——
酸价 (KOH), mg/g	≤	——	——	3.0	4.0	——	3.0
过氧化值, g/100g	≤	——	——	0.25	——	——	0.50

4.4 污染物限量

4.4.1 酿皮、面筋的污染物限量中“铅(以 Pb 计) ≤ 0.16mg/kg”，其他污染物限量指标应符合 GB 2762 中谷物及其制品的规定；

4.4.2 调味汁、油辣椒包中“铅(以 Pb 计) ≤ 0.8mg/kg”，其他污染物限量指标应符合 GB 2762 中调味品的规定。

4.4.3 油料包中“铅(以 Pb 计) ≤ 0.08mg/kg”，其他污染物限量指标应符合 GB 2762 中油脂及其制品的规定。

4.4.4 盐渍菜包中“铅(以 Pb 计) ≤ 0.8mg/kg”，其他污染物限量指标应符合 GB 2762 中蔬菜及其制品项下蔬菜制品、腌制蔬菜的规定。

4.4.5 蔬菜包中“铅(以 Pb 计) ≤ 0.8mg/kg”，其他污染物限量指标应符合 GB 2762 中蔬菜及其制品项下新鲜蔬菜的规定。

4.4.6 熟花生碎包中“铅(以 Pb 计) ≤ 0.16mg/kg”，其他污染物限量指标应符合 GB 2762 中坚果及籽类的规定。

4.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合 GB 2761 中的规定。

4.6 微生物指标

4.6.1 酿皮、烤麸的微生物指标应分别符合表 5、表 6 的规定。

表5 酿皮微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数，cfu/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群，cfu/g	5	2	10	10 ²
致病菌	应符合GB 29921中粮食制品的规定。			
^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。				

表6 烤麸微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量			
	n	c	m	M
大肠菌群, cfu/g	5	2	10 ²	10 ³
致病菌	应符合GB 29921中粮食制品的规定。			
^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。				

4.7 调味汁包、油辣椒包的微生物限量

微生物限量应符合表7的规定。

表7 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数，cfu/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群，cfu/g	5	2	10	10 ²
致病菌	应符合GB 29921中即食调味品的规定。			
^b 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。				

4.8 盐渍菜包的微生物限量

微生物限量应符合表8的规定。

表8 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量			
	n	c	m	M
大肠菌群，cfu/g	5	2	10	10 ²
致病菌	应符合GB 29921中即食果蔬制品（含酱腌菜类）的规定。			
^c 样品的采集及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.22 执行。				

4.8.1 蔬菜包致病菌

应符合GB 29921中即食果蔬制品（含酱腌菜类）的规定。

4.9 净含量

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 生产加工过程要求

生产加工过程应符合GB 14881的规定。

6 试验方法

6.1 感官要求检验

取一个包装单位的样品, 分别散放于白色瓷盘及玻璃器皿中观察其色泽、组织形态, 嗅其气味、品尝其滋味。

6.2 理化指标检验

6.2.1 水分: 按 GB 5009.3 规定的方法检验。

6.2.2 酸价: 按 GB 5009.229 规定的方法检验。

6.2.3 过氧化值: 按 GB 5009.227 规定的方法检验。

6.3 污染物限量检验

按GB 2762中规定的方法检验。

6.4 真菌毒素限量检验

按GB 2761中规定的方法检验。

6.5 微生物指标检验

6.5.1 菌落总数: 按 GB 4789.2 规定的方法检验。

6.5.2 大肠菌群: 按 GB 4789.3 (平板计数法) 规定的方法检验。

6.5.3 致病菌: 按 GB 29921 中规定的方法检验。

6.6 净含量检验

按JJF 1070规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 组批

以一次投料、同一生产条件生产的产品为一批。

7.2 抽样

产品采用随机抽样的方法取样, 每批产品随机抽取6个独立包装 (总量不少于5000g), 样品分为2份, 1份检验, 1份备查。

7.3 出厂检验

产品出厂前需经本公司质量检验部门按照本标准逐批进行检验,检验合格并附产品检验合格证后方可出厂。出厂检验项目为:感官要求、净含量、水分、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。

7.4 型式检验

产品在正常生产时每年不少于2次型式检验,出现下列情况之一时也应及时进行型式检验:

- a) 新产品投产时;
- b) 主要原料、配方、设备、关键工艺发生较大变化时;
- c) 产品停产6个月以上恢复生产时;
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- e) 食品安全监督机构提出检验要求时。

型式检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。

7.5 判定规则

产品经检验,所检项目均符合本标准规定,判该批产品为合格品;检验结果中如有一项以上(含一项)不符合本标准规定,可自同批产品中随机抽取2倍量样品进行复检,以复检结果为准,若复检后仍有不合格项,则判该批产品为不合格品;微生物指标经检验有一项不符合本标准规定,即判该批产品为不合格品,微生物指标不得复检。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

8.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

8.1.2 产品包装箱上除应标明产品名称、制造者的名称和地址外,还须标出单位包装的净含量和总数量。涉及到的运输包装收发货标志和包装贮运图示标志应分别符合 GB/T 6388、GB/T 191 的规定。

8.2 包装

8.2.1 包装材料和容器应符合食品安全标准的相关规定。包装应封装严密,无破损现象。

8.2.2 包装箱应牢固,胶封、捆扎结实。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应清洁、卫生,产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或与其它可能影响产品品质的物品混装、混运。搬运时应轻拿、轻放,严禁扔摔、撞击、挤压。

8.3.2 运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

8.4 贮存

8.4.1 产品不得与有毒、有害、有异味、易腐蚀、易挥发的物品同库贮存。

8.4.2 产品应贮存在 16℃ 以下阴凉、干燥、通风良好的场所,严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源;包装箱底部应垫有 100mm 以上的材料。

8.5 保质期

产品在 16℃ 以下贮存保质期为 4 天, 16℃ 以上贮存保质期为 3 天。

