**DBxx**

新疆维吾尔自治区食品安全地方标准

DBXXXXX**—**2023

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| XXXXXXXXX 发布 | 食品安全地方标准 凉皮、凉面  (送审稿) | XXXXXXX 实施 |

新疆维吾尔自治区卫生健康委员会发布

前言

本标准按照 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划》给出的规定起草。

本标准由昌吉回族自治州疾病预防控制中心提出。

本标准由昌吉回族自治州疾病预防控制中心起草。

本标准主要起草人：滕文革、麻小圆、刘媛、张国成，闫顺华(新疆维吾尔自治区药品检验研究院)，杨浩峰、陈国利 (乌鲁木齐市疾病预防控制中心)，闫皓(新疆维吾尔自治区药品检验研究院)，马建涛、王军、杨文武(昌吉回族自治州疾病预防控制中心)。

本标准属首次发布。

食品安全地方标准

凉皮、凉面

1 范围

本标准规定了凉皮、凉面的术语、定义及分类、技术要求、检验方法、检验规则、标签、包装、运 输。

本标准适用于以小麦粉及水为主要原料，添加或不添加辅料(食用盐、碳酸钠、食用植物油等)，经和面、洗面、沉淀、调浆、熟制成型、冷却、切条(或不切条)后，预包装或散装而成的凉皮；以小麦粉、水为主要原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠、姜黄等辅料，经和面、成型、熟制、冷却后，预包装或散装而成的凉面；不适用于凉皮、凉面中的调料和菜肴。

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 1355 | 小麦粉 |  |
| GB 5749 | 生活饮用水卫生标准 |  |
| GB 2721 | 食品安全国家标准 | 食用盐 |
| GB 2716 | 食品安全国家标准 | 植物油 |
| GB 1886. 1 | 食品安全国家标准 | 食品添加剂 碳酸钠 |
| GB 1886.60 | 食品安全国家标准 | 食品添加剂 姜黄 |
| GB 25588 | 食品安全国家标准 | 食品添加剂碳酸钾 |
| 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 29921 | 食品安全国家标准 | 预包装食品中致病菌限量 |
| GB 31607 | 食品安全国家标准 | 散装即食食品中致病菌限量 |
| GB/T 24616 | 冷藏、冷冻食品物流包装、标志、运输和储存 | |
| GB/T 191 | 包装储运图示标志 | |
| GB/T 18455 | 包装回收标志 | |
| GB 23350 | 限制商品过度包装要求 食品和化妆品 | |
| JJF 1070 | 定量包装商品净含量计量检验规则 | |
| 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 4789.6 | 食品安全国家标准 | 食品微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验 |
| 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 4789.30 | 食品安全国家标准 | 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验 |
| GB 5009. 11 | 食品安全国家标准 | 食品中总砷及无机砷的测定 |
| GB 5009.12 | 食品安全国家标准 | 食品中铅的测定 |
| GB 5009.15 | 食品安全国家标准 | 食品中镉的测定 |
| 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 5009.111 | 食品安全国家标准 | 食品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇及其乙酰化衍生物的测定 |
| GB/T 5009.37 | 食用植物油卫生标准的分析方法 |  |
| 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 | 食品生产通用卫生规范 |
| GB 31654 | 食品安全国家标准 | 餐饮服务通用卫生规范 |
| GB 14934 | 食品安全国家标准 | 消毒餐(饮)具 |
| GB 28050 | 食品安全国家标准 | 预包装食品营养标签通则 |
| GB 31603 | 食品安全国家标准 | 食品接触材料及制品生产通用卫生规范 |
| 中华人民共和国食品安全法 | | |
| 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 | | |
| 国家市场监督管理总局公告2018年第12号 餐饮服务食品安全操作规范 | | |

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 凉皮

以小麦粉及水为主要原料，添加或不添加辅料(食用盐、碳酸钠、食用植物油等)，经和面、洗面、

沉淀、调浆、熟制成型、冷却、切条(或不切条)后，预包装或散装而成的食品。

3.2 凉面

以小麦粉及水为主要原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠、姜黄等辅料，经和面、成型、熟制、冷

却后，预包装或散装而成的食品。

4 要求

4.1 原辅料及制作

4.1.1 原辅料

原辅料应符合相应的食品标准和有关规定。

4.1.2 制作场所

加工企业应当符合GB 14881的要求，销售点应符合《餐饮服 务食品安全操作规范》、GB 31654的要求。

4.1.3 加工制作

加工制作过程应当符合GB 14881，同时加工时应认真检查各 加工环节，发现存在腐败变质或者其他感官性状异常应停止加工和供应；供加工凉皮、凉面用的小麦粉、 食用植物油等食品原辅料，应有固定存放处；制作好的凉皮、凉面应尽快进行配送，剩余待需配送的应存放于专用冰箱内冷藏。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 要求 | 检验方法 |
| 色泽 | 具有产品应有的色泽 | 取适量试样置于白瓷盘中，在自然 光线下观察其色泽和状态，闻其气 味，用温开水漱口后品其滋味。 |
| 气味、滋味 | 具有产品应有的气味和滋味，无霉味及其他异味 |
| 状态 | 具有产品应有的状态，无杂质 (包括毛发丝、虫尸或 残体、寄生虫等) |

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化限量指标

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 限量 | 检验方法 |
| 总砷(以As计)/(mg/kg) | ≤0.5 | GB 5009. 11 |
| 铅(以Pb计)/(mg/kg) | ≤0.2 | GB 5009. 12 |
| 镉(以Cd计)/(mg/kg) | ≤0. 1 | GB 5009. 15 |
| 黄曲霉毒素B1/(μg/kg) | ≤5.0 | GB 5009.22 |
| 脱氧雪腐镰刀菌烯醇/(μg/kg) | ≤1000 | GB 5009. 111 |
| 玉米赤霉烯酮/(μg/kg) | ≤60 | GB 5009.209 |

4.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 项 目 | 采样方法及限量 | | | | 检验方法 |
| n | c | m | M |
| 菌落总数/(CFU/g) | 5 | 2 | 104 | 105 | GB 4789.2 |
| 大肠菌群/(CFU/g) | 5 | 2 | 102 | 103 | GB 4789.3 平板计数法 |
| 金黄色葡萄球菌/(CFU/g) | 5 | 1 | 102 | 103 | GB 4789. 10 平板计数法 |
| 沙门氏菌/（/25g） | 5 | 0 | 0 | - | GB 4789.4 |
| 致泻大肠埃希氏菌/（/25g） | 5 | 0 | 0 | - | GB 4789.6 |
| 单核细胞增生李斯特氏菌/（/25g） | 5 | 0 | 0 | - | GB 4789.30 |

4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂应符合相应的标准和有关规定。

4.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

4.5.3 不得添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可以外的任何物质。

5 检验规则

5. 1 组批

以同一批原辅料、同一生产日期加工的产品为同个生产批次。

5.2 取样方法

根据凉皮、凉面加工厂、销售点的大小、销售量及相应检验方法中规定的检验数量，现场采集规定

份数的样品，采样总量应满足检验的要求。

用于微生物检验的样品采用无菌采样方法采样，并放入无菌采样容器中，封样、冷藏保存。样品的

运送过程中应防止污染和变质。

5.3 判定

检验结果全部项目符合本标准规定时，判定该批产品为合格。当产品检验结果不合格时，可依据中 华人民共和国食品安全法申请复检，但微生物指标不合格时，不得申请复检。

6 标签、包装、运输、储存

6.1 标签标识

产品销售包装标签应符合GB 7718和GB 28050的规定，并宜按照GB/T 18455标示回收标志。产品运输包装应符合GB/T 191规定。

6.2 包装

包装材料应符合食品卫生要求，包装容器应封装严密、无渗漏，并应符合GB 23350及相关标准的规定。

6.3 运输

运输工具应清洁卫生、干燥，不得与有毒、有异味或不洁物混装混运。运输过程应防日晒、雨淋、防潮、防污染。运输途中温度宜控制在0℃～8℃。

6.4 储存

宜在0℃～8℃条件下贮存。不得与有毒、有害及有异味的物品共同存放。

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_