

DBS61

陕西省食品安全地方标准

DBS61/0011—2021

食品安全地方标准 凉皮、凉面

2021-11-15 发布

2022-05-15 实施

陕西省卫生健康委员会
陕西省市场监督管理局

发布

前 言

本标准代替 DBS61/0011—2016《食品安全地方标准 凉皮、凉面》。

本标准与 DBS61/0011—2016 相比，主要变化如下：

- 修改了范围；
- 删除了规范性引用文件；
- 修改了术语、定义及分类；
- 修改了原料要求；
- 修改了感官要求；
- 修改了理化指标；
- 修改了微生物限量；
- 删除了净含量允差、生产加工过程卫生要求、检验规则、标签、包装、运输和贮存；
- 修改了食品添加剂要求；
- 增加了其他。

本标准主要起草单位：西安市食品药品检验所、富平县检验检测中心、陕西华研检测技术有限公司、陕西普恩检测技术有限公司、西安市产品质量监督检验院、陕西瑞意食品有限公司、西安老兵食品有限公司、西安云阳食品有限公司、汉中市桂源食品有限公司、宝鸡面皮行业协会、汉中市面皮行业协会、岐山县面皮协会、秦镇凉皮协会。

本标准主要起草人：张亚锋、杨晓东、张越华、张耀武、梁肖冬、高安成、董曼曼、常征、张二锋、马振刚、李卓、李尔春、李宏铎、卫星华、李敏、王蓓蓓、张凡、刘越、任文鑫、毋堃杰、刘爱玲、李鹏、芦智远、吕岩、陈建昆、谭洪成、郑值元。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- DBS61/0011—2016。

食品安全地方标准

凉皮、凉面

1 范围

本标准适用于预包装凉皮和凉面。

本标准不适用于凉皮和凉面中的调料和菜肴。

2 术语和定义

2.1 凉皮

以小麦粉、小麦淀粉、大米、大米粉中的一种或两种及水为主要原料，经传统或现代工艺加工制成的深受陕西百姓喜爱的地方特色方便食品，包括面皮、擀面皮和米皮。根据原料和工艺的不同，又可分为传统凉皮和花色凉皮。传统凉皮包括传统面皮、传统擀面皮和传统米皮；花色凉皮包括花色面皮、花色擀面皮和花色米皮。

2.2 传统面皮

以小麦粉、水为原料，添加或不添加食用盐、食品添加剂、食用植物油，经和面（或调浆）、洗面（或不洗面）、沉淀（或不沉淀）、熟制成型、刷油、冷却、切制（或不切制）等工艺加工制成的地方特色食品。

2.3 传统擀面皮

以小麦粉、水为原料，添加或不添加食用盐、酵母、食品添加剂、食用植物油，经和面、洗面、沉淀、发酵、熟制成型、刷油、冷却、切制（或不切制）等工艺加工制成的地方特色食品。

2.4 传统米皮

以大米、水为原料，添加或不添加食用盐、食品添加剂、食用植物油，经浸米、制浆、调浆、熟制成型、刷油、冷却、切制（或不切制）等工艺加工制成的地方特色食品。

2.5 花色面皮

以小麦粉、小麦淀粉中的一种或两种及水为原料，添加或不添加水果、蔬菜、玉米粉、杂粮粉、食用盐、食品添加剂、食用植物油等辅料，经和面（或调浆）、洗面（或不洗面）、沉淀（或不沉淀）、熟制成型、刷油、冷却、切制（或不切制）等工艺加工制成的地方特色食品。

2.6 花色擀面皮

以小麦粉、小麦淀粉中的一种或两种及水为原料，添加或不添加水果、蔬菜、玉米粉、杂粮粉、食用盐、酵母、食品添加剂、食用植物油等辅料，经和面（或调浆）、洗面（或不洗面）、沉淀（或不沉淀）、发酵、熟制成型、刷油、冷却、切制（或不切制）等工艺加工制成的地方特色食品。

2.7 花色米皮

以大米或米粉、水为原料，添加或不添加食用淀粉、水果、蔬菜、玉米粉、杂粮粉、食用盐、食品添加剂、食用植物油等辅料，经浸米（或不浸米）、制浆（或不制浆）、调浆、熟制成型、刷油、冷却、切制（或不切制）等工艺加工制成的地方特色食品。

2.8 凉面

以小麦粉、水为原料，添加或不添加水果、蔬菜、玉米粉、杂粮粉、鸡蛋等辅料，经和面、成型等工艺制成生面条，或者直接以生面条为原料，经熟制、冷却、包装、杀菌或不杀菌等工艺加工制成的地方特色食品。

3 技术要求

3.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品标准和有关规定。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1

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。
滋味、气味	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，无正常视力可见的外来异物	

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2

项 目		指 标				检验方法
		面皮	擀面皮	米皮	凉面	
水分/(g/100g)	≤	75	65	75	70	GB 5009.3
酸度/(°T)	≤	4.0	7.0	3.0	—	GB 5009.239
黄曲霉毒素 B ₁ ^a /(μg/kg)	≤	20				GB 5009.22
铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤	0.2				GB 5009.12

^a 仅限于添加玉米粉的产品。

3.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表3

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
菌落总数 ^b /(CFU/g)	5	2	10 ⁵	10 ⁶	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中的平板计数法
^a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。 ^b 不适用于擀面皮及保质期不超过24小时的产品。					

3.5 食品添加剂

凉皮添加剂的使用应符合 GB 2760 对方便米面制品中米面灌肠制品的规定，凉面食品添加剂的使用应符合 GB 2760 对方便米面制品中方便湿面制品的规定。

4 其他

4.1 产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，并标出产品的分类名称，如传统面皮或传统擀面皮或传统米皮或花色面皮或花色擀面皮或花色米皮。

4.2 保质期超过 24 小时且未经后杀菌工艺制成的即食产品，其贮存、运输及销售应实施冷链，温度为 0℃~10℃。