

T/PLSPXH

平凉市食品生产经营企业协会团体标准

T/PLSPXH 013—2025

凉（酿）皮

2025-08-12 发布

2025-08-12 实施

平凉市食品生产经营企业协会 发布

目 次

前言	1
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 技术要求	2
5 食品添加剂	3
6 生产加工过程的卫生要求	3
7 检验规则	3
8 标签、标志、包装、运输、贮存	3
9 保质期	4

前 言

本标准根据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》规定起草。
本标准由平凉市食品生产经营企业协会提出并批准发布。

本标准起草单位：平凉市食品检验检测中心、华亭市食品药品检验检测中心、平凉市食品生产经营企业协会、平凉市食品小作坊协会、平凉市老买食品开发有限公司、平凉市伊欣辉清真食品有限公司、甘肃省杨红平食品有限责任公司。

本标准主要起草人：薛明春、殷春、万莉、张红妮、王静、贾鹏东、买伟伟、陕海平、杨红平。

本标准于2025年8月12日首次发布并实施。

凉（酿）皮

1 范围

本标准适用于预包装和散装的即食凉（酿）皮、擀面皮。
本标准不适用于凉（酿）皮、擀面皮中的调味料和菜肴。

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，仅注日期的版本适用于本标准。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	包装储运图示标志
GB/T 1355	小麦粉
GB/T 8883	食用小麦淀粉
GB/T 5461	食用盐
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
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 5009.227	食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5009.229	食品安全国家标准 食品中酸价的测定
GB 5009.239	食品安全国家标准 食品酸度的测定
GB 2716	食品安全国家标准 植物油
GB 31639	食品安全国家标准 食品加工用酵母
GB 2711	食品安全国家标准 面筋制品
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
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 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
JJF 1070	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 术语和定义

3.1 凉（酿）皮

以小麦粉、饮用水为原料，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，配以或不配以洗面过程洗出蒸制成型的面筋，制成的地方特色食品。

3.2 擀面皮

以小麦粉、小麦淀粉、饮用水为原料，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，配以或不配以洗面过程洗出蒸制成型的面筋，制成的地方特色食品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品标准和有关规定。

4.2 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	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下观察其色泽和状态，闻其气味，用温开水漱口后品其滋味。
滋味和气味	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	

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2

项目		指标		检验方法
		凉（酿）皮	擀面皮	
水分, g/100g	≤	75	65	GB 5009.3
酸度, (°T)	≤	7.0		GB 5009.239
酸价（以脂肪计）(KOH), mg/g	≤	3.0		GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）, g/100g	≤	0.25		GB 5009.227
铅（以Pb计）, mg/kg	≤	0.4		GB 5009.12

4.4 微生物限量指标

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, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10 第二法
菌落总数 ^b , CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群 ^c , CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 第二法

a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。bc 仅限预包装食品。b 不适用于擀面皮及保质期超过 24 小时的产品。

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，按JJF 1070规定的方法测定。

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有关规定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

7 检验规则

7.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

7.2 抽样

从同一批次的产品中随机抽取检验用样品和备用样品，抽样数量应满足检验要求。

7.3 出厂检验

7.3.1 产品出厂前应由本厂检验部门按本标准逐批进行检验，经检验合格后，签发检验合格证，方可出厂。

7.3.2 出厂检验项目为感官要求、净含量、菌落总数、大肠菌群。

7.4 型式检验

7.4.1 在正常生产时，每年至少进行一次。有下列情况之一的亦应进行：

- a) 新产品投入生产时；
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 生产主要设备或关键工艺发生变化，可能影响产品质量时；
- d) 食品安全监管部门提出要求时。

7.4.2 型式检验项目为技术要求中4.2~4.5全部项目。

7.5 判定规则

7.5.1 检验项目全部合格，判该批产品合格。

7.5.2 检验项目如有不合格项（微生物除外），应加倍抽样复检，复检如仍不合格，则判该批产品为不合格。

7.5.3 微生物项目有一项不合格，则判该批产品不合格，不得复检。

8 标签、标志、包装、运输、贮存

8.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050及相关法律法规的规定。外包装箱标志应符合GB/T 191的规定。

8.2 包装

包装材料应符合GB 4806.7、GB/T 28118的规定。包装牢固、封口严密。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应清洁、干燥、卫生，严禁与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混贮、混运。

8.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

8.3.3 在运输过程中防止曝晒、雨淋、受潮。

8.4 贮存

应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风的库房中，堆放要离地、离墙，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。严禁露天堆放、日晒、雨淋。

9 保质期

在符合本标准规定的贮运条件下，散装产品保质期为24小时。预包装产品保质期根据生产工艺由企业自行确定，最长不得超过15天，并应在产品标签上明确标注。
