

T/NXFSA

宁夏食品安全协会团体标准

T/NXFSA 013S—2021

大武口凉皮

(征求意见稿)

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专利的责任。

2021-××-××发布

2021-××-××实施

宁夏食品安全协会 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。

本文件由大武口凉皮协会提出。

本文件由宁夏食品安全协会归口。

本文件起草单位：大武口区凉皮协会、石嘴山市商务局大武口区分局、石嘴山市市场监督管理局大武口区分局、宁夏峻铭食品加工有限公司、宁夏食品安全协会。

本标准主要起草人：周峻铭、郭锐、房基、黄业钢、张慧玲、季瑞。

大武口凉皮

1 范围

本文件规定了大武口凉皮的技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于以小麦粉、小麦淀粉为主要原料，经加工制作而成的大武口凉皮。

本文件不适用于大武口凉皮中的调料和菜肴。

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 1355 小麦粉

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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

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 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定

GB/T 5461 食用盐

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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

原国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

大武口凉皮

以小麦粉、小麦淀粉为主要原料，加入适量水，经活面、洗面、沉淀、调浆、熟制成型、冷却、切条等工序加工而成的具有地方特色、执行“大武口凉皮”地理标志集体商标、符合本文件要求的凉皮。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 要求。
 4.1.2 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 要求。
 4.1.3 食用植物油应符合 GB 2716 要求。
 4.1.4 食盐应符合 GB/T 5461 要求。
 4.1.5 加工用水应符合 GB 5749 要求。
 4.1.6 其他辅料应符合相关标准要求。

4.2 感官要求

感官要求应符合表1规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有大武口凉皮应有的色泽，色泽正常
滋味气味	具有大武口凉皮应有的滋味与气味，无异味
组织状态	表面无糊面，不粘、略有弹性，无正常视力可见外来异物

4.3 理化指标

理化指标应符合表2规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分/(g/100g)	≤78.0
酸度/(°T)	≤8.0
铅（以Pb计）/(mg/kg)	≤0.5

4.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量（均以 25g 表示）			
	n	c	m	M
大肠菌群/CFU/g	5	2	10 ²	10 ³
沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌/CFU/g	5	1	100	1000

^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

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 淀粉制品的规定。

6 生产加工过程的卫生要求

- 6.1 小作坊应符合相关的管理规定。
- 6.2 生产企业应符合 GB 14881 的规定。

7 试验方法

7.1 感官要求

取适量样品置于白瓷盘中，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。

7.2 理化指标

7.2.1 样品处理

取凉皮250g左右，粉碎均匀后放入容器中，保存于4℃左右冰箱中备用。

7.2.2 水分

按GB 5009.3规定方法检验。

7.2.3 酸度

按GB 5009.239规定方法检验。

7.2.4 铅

按GB 5009.12规定方法检验。

7.3 微生物指标

7.3.1 大肠菌群

按GB 4789.3平板计数法规定方法检验。

7.3.2 沙门氏菌

按GB 4789.4规定方法检验。

7.3.3 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10平板计数法规定方法检验。

8 检验规则

8.1 组批

以同一生产日期加工的产品为一批。

8.2 抽样

在每批产品中随机抽样，抽样数量应满足检验要求。

8.3 检验

8.3.1 出厂检验

出厂检验项目为净含量、感官要求、大肠菌群。

8.3.2 型式检验

正常生产时每6个月进行1次，在有下列情况之一时亦应随时进行：

- a) 新产品投产时；
- b) 正式生产后，原料、工艺有较大变化时；
- c) 长期停产后，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家监管部门提出要求时。

8.4 判定规则

检验如有不合格项目，可在同批产品中加倍抽样对不合格项目进行复验，以复验结果为准，微生物指标不合格时不得复验。

9 标志、包装、运输、贮存

9.1 标志

预包装产品按GB 7718和GB 28050的规定执行。

9.2 包装

9.2.1 用符合食品卫生要求的包装材料装。包装定量误差应符合原国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号。

9.3 运输

9.3.1 运输工具应清洁卫生，不得与有毒、有害及有异味的物品一起运输。运输途中温度宜控制在0℃~8℃。

9.3.2 运输过程中应防止日晒、雨淋、重压。搬运时应轻拿轻放，不得抛摔。

9.4 贮存

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。
企业可根据自身产品包装确定保质期。
