

DBS61

陕西省食品安全地方标准

DBS61/0011-2025

食品安全地方标准

凉皮

(征求意见稿)

2025-XX-XX 发布

2025-XX-XX 实施

陕西省卫生健康委员会 发布

前 言

本标准代替 DBS61/0011-2021 《食品安全地方标准 凉皮、凉面》。

本标准与 DBS61/0011-2021 相比，主要变化如下：

- 修改了标准名称；
- 修改了范围；
- 修改了术语和定义；
- 增加了方便料包的要求；
- 修改了感官要求；
- 修改了理化指标；
- 修改了微生物限量；
- 修改了食品添加剂要求；
- 修改了其他。

本标准主要起草单位：西安市食品药品检验所、宝鸡市食品药品检验检测中心、宝鸡市擀面皮产业发展促进会、汉中市食品药品监督检验检测中心、宝鸡市质量技术监督检验检测中心、西安市质量与标准化研究院、华研检测集团有限责任公司、陕西科仪阳光检测技术服务有限公司。

本标准主要起草人：张亚锋、梁肖冬、董曼曼、蒙蒙、贾寒冰、高颖、李崇勇、张耀武、常征、屠锦娣、任文鑫、李甜甜、李荣、王永姣、李卓、崔迎、卫星华、刘越、李敏、李宏铎、李尔春、杜广华、周美丽、黄文、梁红月。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- DBS61/0011-2016；
- DBS61/0011-2021。

食品安全地方标准

凉皮

1 范围

本标准适用于预包装的凉皮，包括面皮、擀面皮、米皮。

2 术语和定义

2.1 面皮

以小麦粉、水为原料，添加或不添加食用淀粉、水果、蔬菜、杂粮粉、食用盐、食用植物油、食品添加剂等，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）、包装、杀菌等工艺加工制成的面皮，添加（或不添加）方便料包而成的预包装食品。如酿皮、蒸面皮。

2.2 擀面皮

以小麦粉、水为原料，添加或不添加食用淀粉、水果、蔬菜、杂粮粉、食用盐、酵母、食用植物油、食品添加剂等，经和面、洗面、沉淀、调浆（或不调浆）、发酵、熟化、擀压成型、刷油、冷却、切制（或不切制）、包装、杀菌等工艺加工制成的擀面皮，添加（或不添加）方便料包而成的预包装食品。如宝鸡擀面皮。

2.3 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、杂粮粉、食用盐、食用植物油、食品添加剂等，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）、包装、杀菌等工艺加工制成的米皮，添加（或不添加）方便料包而成的预包装食品。如汉中米皮、秦镇米皮。

2.4 方便料包

凉皮以外的食用物料和调味料。如复合调味料、油辣椒、蔬菜、面筋、豆类等料包。

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 感官要求

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 理化指标

项 目	指 标			检验方法
	面皮	擀面皮	米皮	
水分/(g/100g) ≤	75	65	75	GB 5009.3
酸度/(°T) ≤	4.0	7.0	3.0	GB 5009.239
铅(以 Pb 计)/(mg/kg) ≤	0.2			GB 5009.12

3.4 微生物限量

3.4.1 致病菌限量应符合GB 29921中粮食制品的规定。

3.4.2 微生物限量还应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(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
^a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。					

3.5 食品添加剂

凉皮食品添加剂的使用应符合 GB 2760 对方便米面制品的规定。

3.6 方便料包应符合相应的食品标准和有关规定。

4 其他

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,如面皮、擀面皮、米皮。