

陕西省《食品安全地方标准 凉皮》
DBS61/0011-2025

修 订 说 明

（征求意见稿）

西安市食品药品检验所

二〇二五年八月

目 录

1 项目背景	1
1.1 陕西凉皮的食用历史及特色	1
1.2 陕西凉皮产业发展现状	3
1.2.1 产业规模与经济效益	3
1.2.2 产业结构特征	4
1.2.3 发展瓶颈	5
1.3 标准制定的必要性	6
1.3.1 标准制定的法律依据与原料属性支撑	7
1.3.2 外省同类产品乱象冲击陕西凉皮“金字招牌”	7
1.3.3 地方标准赋能陕西预包装凉皮：从品质稳定到产业扩张	8
1.4 标准修订缘由及拟解决的问题	9
1.4.1 标准执行问题调研背景	9
1.4.2 现行标准执行中存在的主要问题	9
1.4.3 标准修订的必要性与目标	10
1.4.4 标准修订后拟解决的相关问题	11
2 工作简况	11
2.1 任务来源	11
2.2 项目牵头单位简介	11
2.3 标准主要起草人简介	12
2.4 标准修订过程	12
3 标准修订的原则、主要内容及依据	14
3.1 标准修订的原则	14
3.2 标准修订的主要参考依据	14

3.3 标准修订的主要内容及依据	15
3.3.1 标准名称	15
3.3.2 适用范围	16
3.3.3 术语和定义	16
3.3.4 主要技术指标及说明	20
3.3.5 其他	26
4 采用国际标准、国外标准先进程度有关情况说明	27
5 与现行法律、法规、国家相关标准和产业政策的协调情况	27
6 重大分歧意见的处理经过和依据	27
7 贯彻地方标准的要求和措施建议	27
8 征求意见情况	28
9 废止现行有关地方标准的建议	28

《食品安全地方标准 凉皮》DBS61/0011—2025

修 订 说 明

1 项目背景

1.1 陕西凉皮的食用历史及特色

陕西凉皮历史悠久，起源于陕西关中（小麦产区）及陕南汉水流域（水稻产区）。其雏形可追溯至秦汉时期，伴随当地小麦、水稻种植及加工技艺的发展，形成了以面皮、擀面皮、米皮为代表的独特品类体系，其制作工艺和风味特色深刻体现了陕西的地域物产资源与民间饮食智慧。

历经长期演变，凉皮已从普通食物发展成为陕西饮食文化的代表性符号，是陕西最负盛名、最具辨识度的地方小吃之一，是陕西饮食文化的重要名片——作为“凉皮、肉夹馍、冰峰”这一广为人知的“三秦套餐”的灵魂组成，凉皮不仅巩固了其在地方饮食体系中的核心地位，更使这一经典组合成为陕西地域饮食文化的标志性载体。

基于原料特性与核心工艺的差异，陕西凉皮形成了风味鲜明、各具特色的三大主要品类：

- 面皮：

以酿皮、蒸面皮等为代表，选用关中优质小麦粉，通过洗/不洗面，沉淀/不沉淀浆水，取浆液均匀摊铺于金属平盘，经沸水蒸制形成薄皮。如果洗面，分离出的湿面筋单独蒸熟后切块备用，可作为凉皮的配料。

风味与质地：成品呈现薄、光、半透明的形态。口感以软滑为主，兼具适度筋性（主要来自蒸制后的淀粉皮）。其风味体系以油泼辣子的香辣、优质食醋的酸爽为基础，辅以豆芽、黄瓜丝等时蔬，形成酸、辣、鲜、香平衡协调的典型特征。

● 擀面皮：

以宝鸡擀面皮为代表，经过原料甄选、洗面、沉淀、调浆（或不调浆）、发酵、熟化、擀压成型等关键环节，形成“筋、薄、光、香、辣”的独特风味。其核心工艺一是“洗面提筋”：将面粉中的淀粉（制作擀面皮）与面筋蛋白（单独蒸制，可成为配料）分离；二是独特的面团发酵与反复擀压成型：以小麦粉为原料的面团，经特定发酵过程产生有机酸并强化面筋网络，赋予其韧性及微酸底味；发酵面团再经反复擀压延展成极薄均匀面片，最后通过蒸制或蒸烙结合方式熟化定型、切条而成。《陕西省人民政府关于公布第三批非物质文化遗产名录的通知》（陕政发〔2011〕31号）将“岐山擀面皮制作技艺”列入陕西省第三批非物质文化遗产名录。

风味与质地：擀面皮以极其筋道、韧性十足、咀嚼感强烈的质地为核心特征，源于发酵与擀压对面筋结构的双重作用。其风味呈现鲜明层次：基底为发酵产生的天然柔和微酸；调味风格浓郁辛香突出，表现为油泼辣子用量足、香辣浓烈红亮，搭配醇厚饱满的食醋；整体形成酸、辣、香、韧层次丰富且冲击力强的典型风味体验，常佐以面筋块强化筋道感。

● 米皮：

以汉中米皮（也称为汉中面皮）和秦镇米皮为典型代表，采用汉中特产籼米，经浸泡、细磨成浆、均匀泼铺于笼屉布上，沸水大火蒸制凝固，揭皮刷油后冷却定型，切条而成。核心工艺为细磨生浆与急火蒸皮。《陕西省人民政府关于公布第一批非物质文化遗产名录的通知》（陕政发〔2007〕15号）将“秦镇米皮制作技艺”列入陕西省首批非物质文化遗产名录，《陕西省人民政府关于公布第三批非物质文化遗产名录的通知》（陕政发〔2011〕31号）将“汉中面皮（实为汉中米皮）制作技艺”列入陕西省第三批非物质文化遗产名录。

风味与质地：成品洁白温润，质地软糯柔韧、细腻不断。风味以清新米香为主导，调味追求温和平衡——油泼辣子香而不烈，食醋酸味柔和、口感协调，配黄豆芽、菠菜等蔬菜，凸显大米天然清甜与软糯本味。

1.2 陕西凉皮产业发展现状

1.2.1 产业规模与经济效益

近年来，陕西省预包装凉皮产业呈现快速增长态势，成为凉皮产业升级的重要方向。西安作为凉皮消费大市，预包装凉皮市场潜力巨大，2023年某电商平台数据显示，西安地区预包装凉皮线上销售额同比增长45%，反映出市场对预包装产品的旺盛需求。在宝鸡擀面皮产业中，预包装产品贡献显著，2019-2023年，宝鸡擀面皮总产值从30亿元增长至55.5亿元，其中预包装产品占比逐年提升，2023年预包装擀面皮销售额突破20亿元，年平均增长率超过20%。

陕西杂八得食品有限公司等龙头企业凭借标准化生产，年销售额达数千万元，其预包装产品通过电商渠道销往全国。汉中米皮的预包装化进程也在加速，2021 年汉中米皮全产业销售额 20 亿元中，预包装产品占比约 15%，且呈逐年上升趋势。城固县汉中面皮文化产业园建成后，已培育出多家预包装米皮生产企业，带动线上销售额年增长 30% 以上。

1.2.2 产业结构特征

（1）原料供应与加工

预包装凉皮产业推动原料供应向标准化、规模化发展。宝鸡为保障预包装擀面皮原料质量，通过订单种植模式发展优质小麦 2 万亩，建立专用辣椒种植基地，从源头控制原料品质。加工环节已从传统手工作坊转向现代化生产，宝鸡金台区面皮产业园入驻的 7 家企业均配备标准化生产线，实现面浆制备、蒸制、调味、包装全流程自动化，部分企业还开发出非真空锁鲜技术，延长了凉皮的保质期。

（2）产品类型与销售渠道

预包装凉皮涵盖面皮、擀面皮、米皮三大品类，产品形态从最初的真空包装扩展到非真空锁鲜、冻干等多种类型。销售渠道呈现线上线下融合特点，线下进入商超、便利店等零售终端，线上通过电商平台、直播带货等方式拓展市场，宝宝面皮等品牌在央视直播中创下每分钟销售数万袋的纪录。宝鸡还通过“千城万店”计划，在全国建立 140 多家连锁门店，推动预包装产品线下渗透。

（3）品牌建设

预包装凉皮品牌意识逐步增强，“宝鸡擀面皮”成功注册地理标志证明商标，推动区域品牌标准化建设。部分企业通过统一包装、规范工艺流程，提升品牌辨识度，形成了一批具有地方特色的预包装凉皮品牌。但整体来看，除宝鸡擀面皮外，汉中米皮、西安面皮的预包装品牌影响力仍局限于区域市场，缺乏全国性知名品牌。

1.2.3 发展瓶颈

（1）标准缺失导致质量参差不齐

当前预包装凉皮产业缺乏统一的地方标准，产品质量把控全凭企业自主规范。不同企业在原料选择、生产工艺、调味配方、卫生指标等方面差异较大，导致市场上预包装凉皮口感、风味、保质期等指标不一致。部分小作坊生产的预包装产品存在微生物超标、添加剂使用不规范等问题，影响消费者信任度。

（2）品质稳定性控制难度大

预包装凉皮需经过储存、运输等环节，对品质稳定性要求更高。但由于缺乏标准指导，部分产品在保质期内出现口感变硬、风味流失等问题。米皮类产品因水分含量高，更易出现变质，而现有企业的保鲜技术参差不齐，缺乏统一的品质评价标准，制约产品市场拓展。

（3）产品同质化与监管难题

预包装凉皮市场同质化严重，企业多在价格上竞争，缺乏基于标准的差异化发展。同时，因无明确标准可依，市场监管部门难以

对产品质量进行有效把控，存在监管盲区，部分劣质产品流入市场，扰乱正常竞争秩序，阻碍产业健康发展。

1.3 标准制定的必要性

凉皮作为**陕西标志性地方特色食品**，不仅承载着深厚的地域饮食文化，更拥有扎实的消费基础——在陕西本地，其**食用历史已超过30年**，从街头巷尾的现制小摊到如今的工业化生产，凉皮凭借其独特风味，早已融入陕西人的日常饮食生活，成为地域文化认同的重要符号之一。

近年来，随着消费升级与方便食品市场需求的持续增长，陕西预包装凉皮产业迎来快速发展期。面皮、擀面皮、米皮等经典品类纷纷实现工业化转型，预包装产品通过电商平台、连锁商超等渠道走向全国，市场渗透率不断提升。如今，预包装凉皮已成为陕西区域特色食品工业化进程中的“排头兵”，既带动了本地米面原料种植、食品加工设备制造等上下游产业发展，也让陕西饮食文化通过便捷的预包装产品走向更广阔的市场。

尽管陕西预包装凉皮产业发展势头迅猛，但当前产业面临的核心问题日益凸显——**缺乏统一的地方标准**，这一短板直接导致产业发展陷入“瓶颈期”。一方面，生产环节规范化程度不足：不同企业在原料选择、生产工艺、质量控制等方面缺乏统一依据，部分小型企业为降低成本简化生产流程，导致市场上的预包装凉皮产品质量参差不齐，严重影响消费者对陕西凉皮的认知与信任。另一方面，从国家标准层面看，凉皮作为特色米面制品，**缺乏对应的国家标准**

约束。这一“标准空白”不仅让陕西预包装凉皮产业在生产、检验、流通等环节缺乏权威指导，也为后续市场监管带来难度，成为制约产业从“快速扩张”转向“高质量发展”的关键障碍。

1.3.1 标准制定的法律依据与原料属性支撑

从法律层面看，陕西凉皮制定食品安全地方标准具备明确依据。根据《食品安全法》第二十九条规定，对地方特色食品，没有食品安全国家标准的，省、自治区、直辖市人民政府卫生行政部门可以制定并公布食品安全地方标准，报国务院卫生行政部门备案。陕西凉皮作为拥有 30 余年食用历史的地方特色食品，且目前缺乏对应的米面制品国家标准，完全符合制定食品安全地方标准的法定条件，通过地方标准的制定，可进一步规范产业发展，保障食品安全与产品品质。

从原料属性来看，陕西凉皮的“地域独特性”更需通过标准明确界定。我省所有品类的凉皮（包括面皮、擀面皮、米皮等）均严格以优质米面为原料制作——面皮、擀面皮以关中平原产的高筋小麦面粉为核心原料，经洗面、擀制、蒸制等传统工艺加工；米皮则以汉中、秦镇等地的优质稻米为原料，磨浆蒸制而成，原料的天然性与工艺的传统性是陕西凉皮风味与品质的核心保障。

1.3.2 外省同类产品乱象冲击陕西凉皮“金字招牌”

当前市场上存在的一大乱象，进一步凸显了制定陕西凉皮地方标准的紧迫性：部分外省企业以淀粉为主要原料生产类似产品，却同样声称“陕西凉皮”对外销售。这类以淀粉为原料的产品，不仅

在原料成本上远低于以纯正米面为原料的陕西凉皮，更在口感、风味、营养成分上与陕西凉皮存在本质区别——淀粉制作的产品往往口感偏软、缺乏筋道，且失去了米面原料特有的天然香气，难以体现凉皮的传统风味。

这种“以次充好”的市场行为，不仅严重扰乱了全国凉皮市场的正常秩序，更对陕西凉皮的“地域金字招牌”造成冲击。许多消费者误将外省淀粉制“凉皮”等同于陕西凉皮，对陕西凉皮的品质产生误解，进而影响陕西预包装凉皮产业的市场信誉与品牌价值，亟需通过明确的地方标准界定“陕西凉皮”的原料、工艺、品质要求，守护地域特色食品的核心竞争力。

1.3.3 地方标准赋能陕西预包装凉皮：从品质稳定到产业扩张

预包装凉皮因需经储存、运输对品质稳定性要求极高，但当前企业保鲜技术与工艺控制水平不一，易出现口感变硬、风味流失问题，高水分米皮变质风险更高，而地方标准可通过规范熟制、杀菌等关键生产工艺参数及设定明确品质评价指标，系统性指导企业优化核心技术路径，破解品质不稳定难题，为产业升级与保障储运后品质提供科学依据；同时，当前陕西预包装凉皮品牌多局限于区域市场、缺乏全国竞争力且同质化价格竞争严重，统一地方标准能确立“陕西凉皮”预包装共性品质形象与技术门槛，明确标识“宝鸡擀面皮”“汉中米皮”“秦镇米皮”等核心特色品类，助力企业摆脱低层次价格战、以标准化生产塑造高品质标签，提升区域品牌辨识度与认可度，借鉴宝鸡擀面皮标准化后产值年均超 20% 增长

的经验，制定本标准亦是推动产业突破区域限制、实现可持续规模扩张的必然选择与迫切需求。

1.4 标准修订缘由及拟解决的问题

1.4.1 标准执行问题调研背景

凉皮行业在陕西经济发展中占据举足轻重的地位，对解决就业、促进地方经济增长、增加群众收入及巩固脱贫成果具有重要意义。目前陕西省预包装凉皮主要执行 DBS61/0011《食品安全地方标准 凉皮、凉面》，该标准自 2021 年 11 月发布以来，为指导凉皮产业健康发展、推动产业做大做强发挥了关键支撑作用。

作为该标准的牵头起草单位，西安市食品药品检验所自标准发布后持续跟踪其使用情况，通过多渠道收集生产企业、监管部门及消费者的反馈意见。2023 年，该所承担陕西省卫生健康监督中心专题研究项目《凉皮、凉面中生物毒素及食品添加剂状况研究》，项目组通过广泛调研省内企业、走访消费者与行业协会、抽样检测及分析近三年监督抽检数据，掌握市面上凉皮、凉面中食品添加剂、生物毒素情况及标准执行现状及存在的问题。

1.4.2 现行标准执行中存在的主要问题

（1）原料定义不准确导致监管难题

原标准将凉皮定义为“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制成的地方特色方便食品”，但未明确原料组合要求。若生产者仅以小麦淀粉为原料生产，产品易与淀粉制品混淆，而淀粉制品与方便食品发证单元不同，在基础标准中的

分类也不尽相同，且因标准定位与实际产品属性不匹配，造成监管处罚困难。更有甚者，完全以食用淀粉为原料生产凉皮，仍冠以“陕西凉皮”名称误导消费者，严重扰乱市场秩序。

（2）产品分类冗杂引发市场风险

标准中“花色凉皮”的分类概念模糊，实施过程中不仅易误导消费者，企业对该概念的理解也存在偏差，这为职业打假人提供了可乘之机，对企业正常经营造成不利影响，增加了产业发展的市场风险。

（3）地方特色支撑不足制约产业升级

宝鸡擀面皮、汉中米皮、秦镇米皮等是陕西凉皮产业的核心品类，年销售额已突破百亿元，但其在现行标准中未被冠以地方名称。食品安全地方标准本应服务于食品安全与产业发展，缺乏地方特色标识的界定，难以针对性支撑地方特色凉皮产业做大做强，不利于发挥区域品牌优势和标准的广泛使用。

1.4.3 标准修订的必要性与目标

基于上述问题，为保障群众饮食安全、推动陕西凉皮产业健康发展，亟需对 DBS61/0011-2021《食品安全地方标准 凉皮、凉面》进行修订。修订需明确陕西凉皮的定义、分类、技术要求（原料、工艺、感官、理化、微生物）、检验方法及标签标识等核心要素，为预包装凉皮的生产、流通、检验和监管提供科学依据，助力产业从规模扩张向高质量发展转型，推动这一千年美食在新时代的传承与创新。

1.4.4 标准修订后拟解决的相关问题

（1）厘清原料定义与产品属性的匹配性，解决因原料描述模糊导致分类困难问题，规范预包装凉皮添加剂使用。

（2）优化产品分类体系，删除易引发误解的“花色凉皮”概念，消除市场争议与打假风险，为预包装凉皮企业营造更稳定的经营环境。

（3）突出地方特色标识，明确宝鸡擀面皮、汉中米皮、秦镇米皮等的地方属性，强化标准对区域核心品类的支撑作用，助力预包装凉皮品牌升级与产业规模扩大。

（4）统一预包装凉皮的技术要求与检验依据，提升产品质量稳定性，为生产企业提供明确规范，为监管部门提供精准执法标准。

2 工作简况

2.1 任务来源

陕西省卫生健康委办公厅《关于下发 2023 年度食品安全地方标准制修订项目计划的通知》（陕卫食品函〔2023〕650 号）（以下简称通知），开展《陕西省地方标准 凉皮》修订工作。（详见附件 1）

2.2 项目牵头单位简介

西安市食品药品检验所成立于 1953 年，前身为西北药物食品检验所，隶属西北行政委员会卫生部，2009 年更名为西安市食品药品检验所，2019 年划为西安市市场监管局直属事业单位。拥有“国家药品监督管理局药品微生物技术重点实验室”“陕西省食源性兴奋剂检验检测中心”“陕西省保健食品检验检测中心”等。每年承担国家

级、省级、市级食品安全监督抽检及风险监测 8000 余批次。承担国家级、省级、市级药品监督抽检 2000 余批次，化妆品 300 余批次。承担食品安全重大活动保障、舆情应对、应急处置、执法检验 200 余批次。以上条件为本标准工作的开展提供了坚实基础，可确保目标的顺利完成。

2.3 标准主要起草人简介

张亚锋，西安市食品药品检验所副所长，主任药师，陕西省农副加工产品标准化委员会委员，西安药学会理事。西安市五一劳动奖章获得者，西安市学术技术带头人，2018 年西安市政府命名了“张亚锋创新工作室”。主持 10 余项省部级科研项目，发表科研论文 50 余篇，授权专利 7 项，发表论著 3 本，主持国家药品标准起草 7 项，食品安全地方标准 2 项。

2.4 标准修订过程

通知下发后，西安市食品药品检验所第一时间召开专题部署会，所领导班子成员及相关科室负责人悉数参会，会上原文传达文件精神，结合本省食品安全监管实际和群众饮食消费特点，将《凉皮》地方标准修订列为年度核心工作，明确提出“科学严谨、贴合实际、保障民生”的工作原则，要求举全所之力高质量完成任务。

为确保工作落地，检验所迅速组建了一支由食品理化检验、微生物检测、风险评估等领域的 5 名资深专家牵头，12 名业务骨干参与的标准修订专项工作组，下设资料调研、实地考察、数据分析、草案撰写 4 个小组，制定了详细的工作方案和进度表，明确各环节

责任到人、时限到天。资料调研小组随即启动系统性文献梳理工作，不仅全面汇总了国家现行的与凉皮相关的食品安全标准，还检索了陕西、河南、甘肃等周边省份的地方标准及修订动态，参照了广东、广西等南部米粉类食用量大的省份地方标准，梳理了近年来凉皮相关的抽检数据、风险监测报告和学术论文、行业报告等，重点分析了食品分类、微生物限量、添加剂使用、感官指标等关键要素在实际执行中的争议点。

为精准对接产业实际情况，项目工作组多次深入不同规模的凉皮生产主体开展调研：西乡县汉峰食品有限公司、汉中瑞利华食品商贸有限公司、汉中康科微佳食品有限公司、陕西天汉刘氏餐饮管理有限公司、汉中市植圆食品有限公司、陕西柴谷源食品科技有限公司、汉中子润食品有限公司、汉中汉上江源食品有限公司、宝鸡岐正香食品有限公司、宝鸡香味氏族餐饮管理有限责任公司、宝鸡杂八得食品有限公司、宝鸡方硕食品有限公司等凉皮生产经营企业。走访规模化生产企业，详细查看自动化生产线的和面、洗面、蒸制、冷却等环节，记录了原料（面粉、食用油、调味料等）的采购渠道及质量验收标准，与企业品控人员就生产过程中的 pH 值控制、灭菌工艺、保质期设定等技术问题进行了专题座谈；调研多家小作坊，了解传统工艺与现代技术的融合情况，收集了手工制作中关于“发酵时间控制”“面筋含量”等经验性参数；同时，还与汉中市面皮协会、宝鸡面皮行业协会等召开座谈会，邀请 20 余名从业者代表就标准指标的可行性建言献策，收集意见若干。

此外，项目工作组还专门邀请市场监管执法人员、第三方检测机构专家参与研讨，针对基层执法中标准执行模糊的痛点，重点研讨了“标准使用范围”“抽检样品代表性选取”“分类判定”等实操问题。目前，各小组已完成前期资料汇总和数据整理，并结合 GB 2760-2024《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》以及实验室微生物含量检测数据，对关键指标进行科学设置，为标准修订提供扎实的实践依据和数据支撑，力争让新修订的标准既符合食品安全底线要求，又能兼顾地方特色产业的发展需求。

3 标准的修订原则、主要内容及依据

3.1 标准修订的原则

修订本食品安全地方标准遵循以下原则：

1、本标准依据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国食品安全法实施条例》的相关规定。

2、本标准在编制过程中遵循“安全、适用、可行”的原则，充分考虑标准的安全性、适用性和可行性，所包含的内容结构合理、层次清晰，内容科学可靠，文字表述准确，通俗易懂，有利于生产和管理，可操作性强，并具有普遍的指导意义。

3.2 标准修订的主要参考依据

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 2713	食品安全国家标准 淀粉制品
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 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 4806.1	食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.239	食品安全国家标准 食品酸度的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 1354	大米
GB/T 1355	小麦粉
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
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 17400	食品安全国家标准 方便面
GB/T 20293	油辣椒
GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
GB 31644	食品安全国家标准 复合调味料
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

3.3 标准修订的主要内容及依据

3.3.1 标准名称

原标准 DBS61/0011-2021 名称为：《食品安全地方标准 凉皮、凉

面》。

修改为：《食品安全地方标准 凉皮》。

修改内容说明：据调研，目前陕西省凉面多以散装的形式存在，调研组未发现预包装凉面，且凉面的制作工艺和原料与凉皮相差较大，不适合放在一起制定标准，故将凉面删除。

3.3.2 适用范围

原标准 DBS61/0011—2021《食品安全地方标准 凉皮、凉面》中范围规定：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。

修改为：本标准适用于预包装的凉皮，包括面皮、擀面皮、米皮。

修改内容说明：适用范围与术语和定义保持一致；根据消费者食用习惯和市面上绝大部分预包装凉皮的内容物，删除“本标准不适用于凉皮和凉面中的调料和菜肴”。

3.3.3 术语和定义

原标准 DBS61/0011—2021《食品安全地方标准 凉皮、凉面》中对凉皮的规定为：

（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）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。

（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。

（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。

（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。

（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。

（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。

（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。

修改为：

（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）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。

（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。

（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。

修改内容说明：DBS61/0011—2021《食品安全地方标准 凉皮、凉面》中：（a）凉皮的分类过于复杂，不便于厂家进行标签标注；且复杂的分类系统给消费者带来混淆；（b）“花色凉皮”概念界定不清，易误导消费者且部分企业理解不一，易被职业打假人利用，增加企业经营风险；（c）凉皮的定义不够严谨，造成该标准与淀粉制品有交叉，导致部分企业用纯淀粉制作，也称之为凉皮，进而扰乱市场秩序，这与制定该标准初衷相悖，故将定义进行了修订；（d）据调研，目前陕西省凉面多以散装的形式存在，调研组未发现预包

装凉面，且凉面的制作工艺和原料与凉皮相差较大，不适合放在一起制定标准，故将凉面删除。（e）据调研，市面上绝大多数预包装凉皮中附有方便料包。该料包是平衡地域风味还原度与便捷性的关键，使非原产地消费者能品尝到地道风味。陕西凉皮的地域特色依赖独家调料配比，如宝鸡擀面皮的辣椒油和醋的选用和调制上独具匠心；秦镇米皮的香料水需特定泉水与香辛料配比。因此，在术语和定义中增加“方便料包”。

3.3.4 主要技术指标及说明

3.3.4.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品标准和有关规定。

3.3.4.2 感官要求

感官要求主要根据凉皮的实际情况进行制定。主要参考了 GB 2711-2014《食品安全国家标准 面筋制品》，GB 17400-2015《食品安全国家标准 方便面》，DBS61/0011-2021《食品安全地方标准 凉皮、凉面》和相关企业标准中规定感官要求：色泽、滋味和气味、状态四个方面，项目全面，描述合理，故新版与上版基本一致，见表1。

表1 凉皮感官要求及检验方法

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	

3.3.4.3 理化指标

DBS61/0011—2021《食品安全地方标准 凉皮、凉面》中规定理

化指标为：水分、酸度、黄曲霉毒素 B₁、铅。

修改为：删除黄曲霉毒素 B₁ 指标，见表 2。

表 2 理化指标限量及检验方法

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

修改内容说明：DBS61/0011—2021《食品安全地方标准 凉皮、凉面》中规定，添加了玉米粉的产品需要检测黄曲霉毒素 B₁，且限量值规定与 GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》一致。据调研，预包装凉皮配料多以小麦粉、大米或米粉为主，玉米粉非主要原料，且添加玉米粉的预包装凉皮较少，在 DBS61/0011—2021《食品安全地方标准 凉皮、凉面》实施期间，未见黄曲霉毒素 B₁ 超标，黄曲霉毒素 B₁ 风险较低，故删除该参数。

3.3.4.4 微生物限量

原标准 DBS61/0011—2021《食品安全地方标准 凉皮、凉面》中规定了凉皮、凉面中的沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群的限量值和检验方法。

修改为：删除沙门氏菌和大肠菌群的限量值和检验方法，增加了“致病菌限量应符合 GB 29921 中粮食制品的规定”；删除原标准中“不适用于擀面皮及保质期不超过 24 小时的产品”的规定；大肠菌群检验方法由“GB 4789.3 中的平板计数法”修改为“GB 4789.3”；详见表 3。

表 3 微生物限量及检验方法

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。					

修改内容说明：（a）凉皮属于粮食制品，故 DBS61/0011-2025《食品安全地方标准 凉皮》致病菌限量参照 GB 29921-2021《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》中对粮食制品的规定；（b）因为本标准的适用范围为预包装的凉皮，不适用于现制现售的产品，故无需备注“不适用于保质期不超过 24 小时的产品”；擀面皮生产过程中有杀菌工序，须经检验验证其菌落总数是否满足标准要求，故删除原标准中“不适用于擀面皮及保质期不超过 24 小时的产品”的规定；（c）目前现行有效的大肠菌群检验方法为 GB 4789.3-2016《食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数》，2025 年 9 月 16 日起实施的大肠菌群检验方法为 GB 4789.3-2025《食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数》，两个版本的第一法均为 MPN 计数法，单位为 MPN/g（mL），第二法为大肠菌群平板计数法，采用三级采样方案，称重取样以 CFU/g 为单位，不存在大肠菌群检验方法选用不当的问题，故取消“平板计数法”。

3.3.4.5 食品添加剂

原标准 DBS61/0011—2021《食品安全地方标准 凉皮、凉面》中规定了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。

修改为：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。

修改内容说明：米面灌肠制品是一类特色食品，通常以米类（如糯米、大米）或面类（如荞面、白面）为主要原料，灌入动物肠衣（常见猪肠衣）或类似容器，经蒸、煮等方式加工而成，凉皮与米面灌肠制品的原料、工艺及产品特性上存在显著差异，故食品添加剂的使用不适合按照“方便米面制品中米面灌肠制品”的规定。

表 4 统计了与凉皮类似的标准中添加剂的规定，可以看出，大部分产品标准未能明确标注添加剂所适用的具体食品类别。这种标准制定上的模糊性给食品安全监管工作带来了诸多实际困难：首先，在食品生产环节，企业难以准确判断添加剂的使用范围和限量标准；其次，在监督抽检过程中，检测机构缺乏明确的判定依据；再次，在核查处置阶段，监管部门面临标准适用性争议，影响执法效率和公正性。这种标准体系的不完善不仅增加了行政成本，更可能造成监管漏洞，最终影响食品安全整体水平。

对面皮、米皮、擀面皮等传统食品的添加剂分类，不仅是技术问题，更关乎食品安全、产业规范、监管效能和消费者权益。为保障食品安全、防止添加剂滥用，规范食品生产、促进产业标准化，提高监管效率，减少执法争议。此次标准修订，根据产品原料属性、加工工艺，产品形态及食用方法，行业惯例及消费认知等，结合 GB 2760 分类体系及定义，故对凉皮的添加剂适用情况做以下调整：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。

表 4 与凉皮相关的标准中的产品定义及添加剂要求

标准名称	定义	添加剂要求
食品安全国家标准 《湿米面制品中米 醇菌酸污染控制规 范》送审稿	湿面制品： 以小麦粉为原料，添加或不添加小麦淀粉及其他辅料，经和面（调浆）、洗面（不洗面）、沉淀（不沉淀）、发酵（不发酵）、熟制成型、冷却、包装等生产工艺制成，未经干燥水分含量在 50%至 75%之间的制品。包括凉皮、面皮等。	应符合 GB 2760 的规定
国家粮食和物资储 备局标准《面皮》 LS/T 3272-2023	面皮： 以小麦粉和/或小麦淀粉为原料，以水、植物油(或不添加)、食用盐(或不添加)碳酸钠(或不添加)为辅料生产的预包装食品面皮。	按食品安全国家标准有关规定执行
广东《食品安全地 方标准 湿米粉》 (DBS 44/012— 2019)	湿米粉： 以大米为主要原料，添加或不添加食用淀粉及其他辅料，经清理、浸泡、磨浆、自然发酵（或不发酵）、熟制成型、冷却、包装等生产工艺制成、未经干燥的扁、圆或其它形状的制品。原料中除水外，大米含量应不低于 90%。	应符合 GB2760 对大米制品的规定
广西《食品安全地 方标准 鲜湿米粉》 (DBS45/050- 2021)	鲜湿米粉： 以大米（或糙米）为主要原料（≥90%），经清洗、浸泡、磨浆（或粉碎）、调浆、发酵(或不发酵)、熟化、成型、冷却、包装等生产工艺加工制成的切粉（河粉、卷粉）或榨粉（圆粉）等预包装鲜湿米粉。	应符合 GB 2760 及国家有关规定
广西《食品安全地	米粉： 以大米为主要原料，添加或不添	应符合 GB 2760 的

方标准 桂林米粉》 (DBS45/042-2017)	加食用淀粉类原料，经加工而成。包括鲜湿米粉、调制鲜湿米粉、干米粉、调制干米粉。	规定
贵州《食品安全地方标准 米（米皮）》 (DBS52/051-2021)	米粉（米皮） ：以大米为主要原料（大米用量 $\geq 90\%$ ，食用淀粉用量 $< 10\%$ ），经清理、浸泡、磨浆、熟制成型等传统工艺加工制成的产品。	添加剂未明确说明
宁夏回族自治区 《食品安全地方标准 凉皮（DBS64/004-2019）	面皮 ：以小麦粉或小麦淀粉为原料，在制作过程中加入水、食盐、食用植物油等，经和面（或调浆）、洗（或不洗）面后，经沉淀、熟制成型、冷却、切条（或不切）等工序制成的凉皮。 米皮 ：以大米为原料，经浸泡、磨浆、沉淀、熟制成型、冷却、切条（或不切）等工序制成的凉皮。	淀粉制品
陕西华荣万盛食品有限公司企业标准《面皮》 Q/HRWS0001S—2024	面皮 ：以小麦粉为原料，适量添加食用小麦淀粉、生产用水，经混合、搅拌、调制、高温蒸制成型后表面淋刷菜籽油、切条、包装而制成的面皮。	应符合 GB 2760 的规定
陕西华荣万盛食品有限公司企业标准《米皮》 Q/HRWS0002S—2024	米皮 ：大米为原料，大米先经浸泡、磨粉，再适量添加生产用水、小麦粉、食用小麦淀粉，经混合、搅拌，调制、高温蒸制成型后表面淋刷菜籽油、切条、包装而制成的米皮。	应符合 GB 2760 的规定

3.3.4.6 方便料包

原标准 DBS61/0011—2021《食品安全地方标准 凉皮、凉面》中无相关规定。

修改为：方便料包应符合相应的食品安全标准和有关规定。

修改内容说明：由于术语和定义中，对面皮、擀面皮、米皮的定义中均包含“添加（或不添加）方便料包而成的预包装食品”，由于方便料包与凉皮属于不同的食品大类，其发证单元、生产工艺、检验项目、贮存条件、保质期等与凉皮均不相同，且存在预包装凉皮企业使用第三方调料包代工。为更好理解和使用该标准，故将方便料包的食品安全要求单列出来：方便料包应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.3.5 其他

原标准 DBS61/0011—2021《食品安全地方标准 凉皮、凉面》中“其他”的内容为：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；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℃。

修改为：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。

修改内容说明：（a）因标准规定了凉皮的分类，为了使消费者在购买产品时能明确了解产品实际，所以标准中规定：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。（b）因标准的范围不包含保质期超过 24 小时且未经后杀菌工艺制成的即食产品，因此删除了“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℃”。

4 采用国际标准、国外标准先进程度有关情况说明

未检索到有关凉皮的国际标准和国外标准。

5 与现行法律、法规、国家相关标准和产业政策的协调情况

本标准与 GB 2760-2024《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》等标准相配套。

6 重大分歧意见的处理经过和依据

《食品安全地方标准 凉皮》是为了满足凉皮行业生产、经营者使用的必要条件，更是凉皮产业发展的根本要求。上述标准通过书面征求意见，没有意见和分歧，对于部分条款的不同看法，经修订小组的沟通磋商和修改，最终达成一致意见。

7 贯彻地方标准的要求和措施建议

《食品安全地方标准 凉皮》正式实施后，应及时做好标准的宣贯和培训工作。一是应及时组织培训各地基层监管人员，学习贯彻本标准的精神，规范当地企业生产加工的监管工作；二是应及时组织生产企业培训学习本标准的精神，进行规范化生产；三是应定期组织标准的宣贯工作及市场调研，掌握实施动态，及时跟进完善，为今后标准的修订提供科学依据。

本标准属于修订标准，部分生产企业要达到该标准的相关要求势必要进行改造提升，需要一定的时间，故建议该标准发布后的过

渡期为半年。

8 征求意见情况

表 5 标准征集意见及修改情况

序号	征集意见	标准修改情况
1	建议将“加入醋包、辣椒油包”修改为“加入液态复合调味料包、辣椒油包”。	采纳，已修改完善。
2	关于配料，由于小麦淀粉自身特性容易老化，为了保证包装产品良好的口感，建议“加入其他类淀粉”。	采纳，已修改完善。
3	3.3 中不同意检测擀面皮中的过氧化值。	采纳，已修改完善。
4	建议去掉“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℃”。	采纳，已删除，因为本标准是针对预包装的凉皮，没必要规定即食产品的贮存、运输及销售。
5	建议将 3.4“大肠菌群的限量值 m 修改为 10 ² 、M 修改为 10 ³ ”。	未采纳。
6	建议 3.4 增加备注“ ^b 不适用于擀面皮及保质期不超过 24 小时的产品”。	未采纳。
7	建议取消微生物检测时凉皮和方便料包的混检。	采纳，已修改完善。
8	建议将面皮、擀面皮和米皮的定义进行修改和完善	采纳，已修改完善。
9	建议在“2 术语和定义”中增加“如宝鸡擀面皮、如汉中米皮”等带地域特色的字眼	采纳，已修改完善。

9 废止现行有关地方标准的建议

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

因此，本标准实施后，DBS61/0011-2021《食品安全地方标准 凉皮、凉面》自行废止。

DBS61/0011-2025《食品安全地方标准 凉皮》编写小组

二〇二五年八月