

# Q/NRJS

## 内蒙古荣记食品餐饮有限公司企业标准

Q/NRJS 0001S—2021

---

### 酿皮

2021 - 11 - 11 发布

2021 - 12 - 01 实施

---

内蒙古荣记食品餐饮有限公司 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。

本文件由内蒙古荣记食品餐饮有限公司提出。

本文件由内蒙古荣记食品餐饮有限公司起草。

本文件由内蒙古荣记食品餐饮有限公司批准。

本文件主要起草人：王荣记。



# 酿皮

## 1 范围

本文件规定了酿皮的术语和定义、技术要求。

本文件适用于酿皮的生产、检验与销售。

## 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 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠
- GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2717 食品安全国家标准 酱油
- GB 2719 食品安全国家标准 食醋
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- 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 4789.1 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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB/T 4789.22 食品卫生微生物学检验 调味品检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 7652 八角
- GB/T 11761 芝麻
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
- GB 25537 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸钠（溶液）
- GB 25547 食品安全国家标准 食品添加剂 脱氢乙酸钠
- GB 28305 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸钾

- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- GB 29925 食品安全国家标准 食品添加剂 醋酸酯淀粉
- GB 29950 食品安全国家标准 食品添加剂 甘油
- GB/T 30381 桂皮
- GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）
- GB/T 30383 生姜
- GB/T 30387 月桂叶
- GB/T 30391 花椒
- GB/T 31735 龙眼
- GB/T 32727 肉豆蔻
- NY/T 493 胡萝卜
- NY/T 583 结球甘蓝
- NY/T 1835 大葱等级规格

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

##### **酿皮、烤麸 niangpi、kaofu**

以小麦粉、水、食用植物油为原料，添加或不添加食品添加剂醋酸酯淀粉、乳酸钠、乳酸钾、甘油中的一种或几种，经和面、洗面、制烤麸、蒸制、切制、包装等工艺制成的的酿皮和烤麸。

#### 3.2

##### **液态复合调味汁包 liquid compound seasoning bag**

以水、酱油、食醋、食用盐、味精、生姜、芥末、花椒中的一种或几种为原料，添加或不添加栀子、桂皮、桂圆、月桂叶、八角、小茴香、砂仁、肉豆蔻、橘皮、高良姜、白芷、香辛料，添加或不添加食品添加剂山梨酸钾、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经选料、配制、混合熬制或不熬制、灌装等工艺制成的液态复合调味汁包。

#### 3.3

##### **油料包 oil seasoning bag**

以食用植物油、大葱、芝麻、花椒、辣椒、扎蒙花中的几种为原料，经选料、配制、炸制、过滤或不过滤、灌装等工艺制成的油料包。

#### 3.4

##### **熟芝麻花生碎包 cooked sesame seed buns bag**

以熟芝麻、熟花生仁为原料，经选料、粉碎、包装等工艺制成的熟芝麻花生碎包。

#### 3.5

##### **酱腌菜包 pickled vegetables bag**

以圆白菜（结球甘蓝）、胡萝卜、食用盐为原料，添加或不添加食品添加剂D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经选料、清洗、配料、腌制、切制、包装等工艺制成的腌渍蔬菜包。

### 4 技术要求

#### 4.1 原料要求

- 4.1.1 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定。
- 4.1.2 水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.3 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.4 酱油：应符合 GB 2717 的规定。
- 4.1.5 食醋：应符合 GB 2719 的规定。
- 4.1.6 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.7 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.8 生姜：应符合 GB/T 30383 的规定。
- 4.1.9 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。
- 4.1.10 桂皮：应符合 GB/T 30381 的规定。
- 4.1.11 桂圆：应符合 GB/T 31735 的规定。
- 4.1.12 月桂叶：应符合 GB/T 30387 的规定。
- 4.1.13 八角：应符合 GB/T 7652 的规定。
- 4.1.14 肉豆蔻：应符合 GB/T 32727 的规定。
- 4.1.15 小茴香、砂仁、高良姜、香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.16 大葱：应符合 NY/T 1835 的规定。
- 4.1.17 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。
- 4.1.18 辣椒：应符合 GB/T 30382 的规定要求。
- 4.1.19 圆白菜（结球甘蓝）：应符合 NY/T 583 的规定。
- 4.1.20 胡萝卜：应符合 NY/T 493 的规定。
- 4.1.21 熟芝麻、熟花生仁：应符合 19300 的规定。
- 4.1.22 芥末、栀子、橘皮、白芷、扎蒙花：应符合相应食品安全标准的规定。

#### 4.2 感官要求

- 4.2.1 酿皮、烤麸感官要求应符合表 1 的规定。

表1 酿皮、烤麸感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有该产品应有的色泽	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其色泽和形态。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味	
组织状态	具有产品应有的形态，无霉变，无正常视力可见外来异物	

- 4.2.2 液态复合调味汁包、油料包、熟芝麻花生碎包、酱腌菜包感官要求应符合表 2 的规定。

表2 液态复合调味汁包、油料包、熟芝麻花生碎包、酱腌菜包感官要求

项目	要求				检验方法
	液态复合调味汁包	油料包	熟芝麻花生碎包	酱腌菜包	
色泽	具有该产品应有的色泽, 色泽均匀	具有该产品应有的色泽, 色泽均匀	具有所加原料应有的色泽, 色泽自然	具有该产品应有的色泽	取适量试样于白色瓷盘中, 在自然光线下, 观察其色泽、组织状态。闻其气味, 用温开水漱口, 品其滋味
滋味、气味	具有所加调味料混合后特有的滋味、气味, 无异味	具有动、植物油脂与所加香辛料熬制后特有的滋味、气味, 无异味	具有所加原料应有的滋味、气味, 无异味	具有该产品应有的滋味、气味, 无异味、无异味	
组织状态	呈液态, 质地均匀, 无正常视力可见外来异物	具有该产品应有的状态, 允许有少量香辛料沉淀, 无正常视力可见的外来异物	呈所加原料的固有形态, 无正常视力可见的外来异物	无霉变, 无霉斑白膜, 无正常视力可见外来异物	

### 4.3 理化指标

油料包、熟芝麻花生碎包理化指标应符合表3的规定。

表3 理化指标

项目	指标		检验方法	
	油料包	熟芝麻花生碎包		
水分, %	≤	—	14.0	GB 5009.3
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤	4.0	3.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤	0.25	0.5	GB 5009.227

### 4.4 污染物限量

4.4.1 酿皮、烤麸包的污染物限量中“铅(以Pb计)≤0.4mg/kg”, 其他污染物限量指标应符合GB 2762中面筋的规定。

4.4.2 液态复合调味汁包的污染物限量中“铅(以Pb计)≤0.8mg/kg”, 其他污染物限量指标应符合GB 2762中调味品的规定。

4.4.3 油料包的污染物限量中“铅(以Pb计)≤0.08mg/kg”, 其他污染物限量指标应符合GB 2762中油脂及其制品的规定。

4.4.4 熟芝麻花生碎包的污染物限量中“铅(以Pb计)≤0.16mg/kg”, 其他污染物限量指标应符合GB 2762中坚果及籽类的规定。

4.4.5 酱腌菜包的污染物限量中“铅(以Pb计)≤0.8mg/kg”, 其他污染物限量指标应符合GB 2762中腌渍蔬菜的规定。

### 4.5 真菌毒素限量

熟芝麻花生碎包的真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

### 4.6 微生物限量



4.6.1 酿皮、烤麸包微生物限量应符合表4的规定。

表4 酿皮、烤麸包微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.3平板计数法
致病菌	应符合GB 29921中粮食制品的规定				GB 29921中规定的方法

<sup>a</sup> 样品的分析及处理按GB 4789.1执行。

4.6.2 液态复合调味汁包和油料包微生物限量应符合表5的规定。

表5 液态复合调味汁包微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3平板计数法
致病菌	应符合GB 29921中即食调味品的规定				GB 29921中规定的方法

<sup>a</sup> 样品的分析及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.22执行。

4.6.3 熟芝麻花生碎包微生物限量应符合表7的规定。

表6

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3平板计数法
霉菌, CFU/g ≤	25				GB 4789.15
致病菌	应符合GB 29921中坚果与籽类食品的规定				GB 29921中规定的方法

<sup>a</sup> 样品的分析及处理按GB 4789.1执行。

4.6.4 酱腌菜包微生物限量应符合表7的规定。

表7

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群 <sup>b</sup> , CFU/g	5	2	10	10 <sup>3</sup>	GB 4789.3平板计数法
致病菌	应符合GB 29921中即食果蔬制品的规定				GB 29921中规定的方法

<sup>a</sup> 样品的分析及处理按GB 4789.1执行。  
<sup>b</sup> 不适用于非灭菌发酵型产品。

4.7 食品添加剂

食品添加剂醋酸酯淀粉、乳酸钠、乳酸钾、甘油、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠的使用应符合GB 2760的规定，详见表8，其质量要求应分别符合GB 29925、GB 25537、GB 28305、GB 29950、GB 1886.39、GB 25547、GB 1886.28的规定。

表8 食品添加剂使用量

食品添加剂名称	最大使用量/ (g/kg)	备 注
醋酸酯淀粉	按生产需要适量使用	
乳酸钠	按生产需要适量使用	
乳酸钾	按生产需要适量使用	
甘油	按生产需要适量使用	
山梨酸钾	1.0	以山梨酸计
脱氢乙酸钠	0.5	以脱氢乙酸计
D-异抗坏血酸钠	按生产需要适量使用	