

# Q/CTCY

巴彦淖尔市临河区王波食品加工厂企业标准

Q/CTCY 0001S-2024

酿皮

2024-04-24 发布

2024-04-24 实施

巴彦淖尔市临河区王波食品加工厂 发布



## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1 的规则编写。

本标准由巴彦淖尔市临河区王波食品加工厂提出。

本标准由巴彦淖尔市临河区王波食品加工厂起草。

本标准由巴彦淖尔市临河区王波食品加工厂批准。

本标准主要起草人:王波。



# 酿皮

## 1 范围

本标准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，仅所注日期的版本适用于本文件。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 1355 小麦粉
- 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/T 15691 食品安全国家标准 香辛料调味品通用技术条件
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- 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 4789.22 食品卫生微生物学检验 调味品检验
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食中铅的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T5009.3 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- SB/T 10371 鸡精调味料
- GB/T 11761 芝麻
- GB/T 30382 辣椒
- GB/T 30383 生姜
- GB/T 30387 月桂叶
- GB/T 30391 花椒

NY/T 493 胡萝卜  
NY/T 578 黄瓜  
NY/T 580 芹菜  
NY/T 583 结球甘蓝  
NY/T 1835 大葱等级规格  
SB/T 1037 鸡精调味料  
SB/T 10416 调味料酒

国家质量监督检验检疫总局令 第75号(2005) (定量包装商品计量监督管理办法(网址 <http://www.aqsig.gov.cn>)量

### 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

以小麦粉、水为原料，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 液态复合调味料包

以水、酱油、食醋、食用盐、味精、鸡精调味料、生姜、月桂叶、花椒、香辛料中的一种或几种为原料，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料包。

#### 3.3 辣椒油料包

以食用植物油、食用盐、辣椒为原料，经选料、配制、炸制、灌装等工艺制成的辣椒油料包。

#### 3.4 葱花油料包

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

#### 3.5 酱腌菜包

以芹菜、圆白菜(结球甘蓝)、胡萝卜、黄瓜、食用盐、料酒为原料，添加或不添加食品添加剂山梨酸钾，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。

Q/CTCY 0001S-2024

- 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 鸡精调味料：应符合 SB/T 10371 的规定。
- 4.1.9 生姜：应符合 GB/T 30383 的规定。
- 4.1.10 月桂叶：应符合 GB/T 30387 的规定。
- 4.1.11 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。
- 4.1.12 大葱：应符合 NY/T 1835 的规定。
- 4.1.13 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。
- 4.1.14 小茴香、香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.15 辣椒：应符合 GB/T 30382 的规定要求。
- 4.1.16 芹菜：应符合 NY/T580 的规定，
- 4.1.17 圆白菜（结球甘蓝）：应符合 NY/T 583 的规定。
- 4.1.18 胡萝卜：应符合 NY/T 493 的规定，
- 4.1.19 黄瓜：应符合 NY/T 578 的规定。
- 4.1.20 料酒：应符合 SB/T 10416 的规定。
- 4.2 感观要求
- 4.2.1 酿皮、烤麸感观要求应符合表 1 的规定。

表 1 酿皮、烤麸感观要求

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

- 4.2.2 液态复合调味料包、辣椒油料包、葱花油料包、酱腌菜包感观要求应符合表 2 的规定。

表 2 液态复合调味料包、辣椒油料包、葱花油料包、酱腌菜包感观要求微生物限量

项目	要求				检验方法
	液态复合调味料	辣椒油料包	葱花油料包	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	具有该产品应有的色泽，色泽均匀	具有该产品应有的色泽	取适量试样置于洁净白色瓷盘中，在

滋味和气味	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、气味，无异味	具有动、植物油脂与所加香辛料调制后特有的滋、气味，无异味	具有该产品应有的滋味、气味，无异味、无异嗅	自然光线下，观察其色泽和组织状态，闻其气味，用温开水漱口后品尝其滋味
组织形态	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	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	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

4.3.1 辣椒油料包、葱花油料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
	辣椒油料包	葱花油料包	
酸价（以脂肪计）(KOH) / (mg/g) ≤	4.0	4.0	GB5009.229
过氧化值（以脂肪计） / (g/100g) ≤	0.25	0.25	GB5009.227

4.3.2 酱菜包理化指标应符合表 4 的规定。

表 4 理化指标

项目	指标	检验方法
水分 / (g/100g) ≤	71	GB/T5009.3
总酸（以乳酸计） / (g/100g) ≤	1.5	GB/T5009.51
食盐（以氯化钠计） / (g/100g) ≤	7.0	GB/T5009.51

### 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 液态复合调味料包的污染物限量中“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 辣椒油料包、葱花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 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 微生物限量

4.5.1 酿皮、烤麸包微生物限量应符合表 5 的规定。



表 5 酿皮、烤麸包微生物限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量, CFU/g				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 GB29921 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 GB4789.1 执行。

4.5.2 液态复合调味料包微生物限量应符合表 6 的规定。

表 6 液态复合调味料包微生物限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量, CFU/g				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 GB29921 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 GB4789.1 和 GB4789.22 执行。

4.5.3 酱菜包微生物限量应符合表 7 的规定。

表 7 酱菜包微生物限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量, CFU/g				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
致病菌	应符合 GB29921 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 执行。  
<sup>b</sup> 不适用于非灭菌发酵型产品。

#### 4.6 食品添加剂

食品添加剂山梨酸钾、脱氢乙酸钠的使用应符合 GB 2760 的规定, 详见表 9, 其质量要求应分别符合 GB 29925、GB 25537、GB 28305、GB 29950、GB 1886.39、GB 25547 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
山梨酸钾 <sup>a</sup>	1.0	以山梨酸钾计
脱氢乙酸钠 <sup>b</sup>	0.5	以脱氢乙酸钠计

<sup>a</sup> 仅适用于复合调味料包和酱菜包。

#### 4.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定, 按 JF1070 中规定的方法检验。

5 生产加工过程要求

生产加工过程要求应符合 GB 14881 的规定。

---