

中华人民共和国粮食行业标准

LS/T 3272—2023

面皮

Mianpi

2023-03-20 发布 2023-09-20 实施

国家粮食和物资储备局 发 布中 国 标 准 出 版 社 出 版

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。

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。

本文件由国家粮食和物资储备局提出。

本文件由全国粮油标准化技术委员会(SAC/TC 270)归口。

本文件起草单位:西安市产品质量监督检验院、陕西瑞意食品有限公司、陕西华荣万盛食品有限公司、西安市质量与标准化研究院、谱尼测试集团陕西有限公司、西安市食品药品检验所、岐山百年美阳民俗食品有限公司、汉中市桂源食品有限公司、陕西科仪阳光检测技术服务有限公司、桂林市产品质量检验所、北京市产品质量监督检验研究院、秦皇岛市质量技术监督检验所、陕西理工大学。

本文件主要起草人:张耀武、吕岩、芦智远、李国树、赵凌、马振刚、张亚锋、宋薇、穆登峰、李强、阎玉林、 雷震、魏文军、张红玲、莫浩越、李红光、贾瑜、卢晓蕊、刘锐萍、耿敬章。

面皮

1 范围

本文件规定了面皮的分类、技术要求、检验方法、检验规则、包装和标签、储存和运输的要求。

本文件适用于以小麦粉和/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。

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 1886.1 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB/T 2828.1 计数抽样检验程序 第1部分:按接收质量限(AQL)检索的逐批检验抽样计划
- GB 5009.3-2016 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009,239-2016 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 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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/Z 31233 分立个体类产品随机抽样实施指南
- GB/T 40772 方便面

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

面皮 mianpi

以小麦粉和/或小麦淀粉为主要原料,添加必要辅料,经特定工艺加工制成的面制食品。

3.1.1

湿面皮 wet mianpi

经过制浆、铺浆、熟化、成型、包装、杀菌等工艺制成的面皮。

3.1.2

擀面皮 rolled mianpi

经过制浆和不同程度的发酵、浓缩、熟化、擀压成型、包装、杀菌等工艺制成的面皮。