



# 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。

中国标准出版社

# 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。

## 3.1.3

**干面皮 dry mianpi**

经过制浆、高温挤压、成型、干燥脱水、包装工艺制成的面皮。

注：湿面皮经过干燥、包装工艺也属于干面皮。

## 3.2

**完整率 ratio of intact mianpi**

一定质量的面皮样品中，未断裂面皮或断裂后长度不小于 5 cm 的部分占面皮样品质量的百分比。

## 3.3

**复水 rehydration**

干面皮按产品食用说明在水中浸泡软化至可食用的过程。

## 3.4

**调味料包 seasoning bag**

面皮以外用于调味或提供营养的可食用物料，可直接附加于面皮或单独包装，与面皮结合使用。

注：如调味料、脱水蔬菜、面筋等。

## 4 分类

根据生产工艺不同，分为湿面皮、擀面皮和干面皮。

## 5 技术要求

## 5.1 原辅料要求

- 5.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 规定。  
 5.1.2 植物油应符合 GB 2716 规定。  
 5.1.3 食用盐应符合 GB 2721 规定。  
 5.1.4 生产用水应符合 GB 5749 规定。  
 5.1.5 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 规定。  
 5.1.6 碳酸钠应符合 GB 1886.1 规定。

## 5.2 面皮质量指标

## 5.2.1 感官要求

面皮感官指标见表 1。

表 1 感官指标

项 目	指 标		
	湿面皮	擀面皮	干面皮
色 泽	色泽正常、均匀		
组织形态	具有本品种固有形态，薄厚基本一致		
气味及滋味	具有本品固有的气味和滋味，允许有微酸味		无异味
口 感	有爽滑感，有弹性，不夹生，不牙碜		复水后口感爽滑，有弹性，不牙碜
杂 质	无正常视力可见的异物		

### 5.2.2 理化要求

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目		指 标		
		湿面皮	擀面皮	干面皮
完整率/%	≥	85.0		—
水分/(g/100 g)	≤	75.0	65.0	11.0
酸度/(mL/10 g)	≤	4.0	7.0	1.6
复水时间/min	≤	—	—	6
复水完整率/%	≥	—	—	85.0

### 5.3 调味料包要求

色泽正常、无异味,包装完整,应符合相关标准的规定。

### 5.4 食品安全要求

按食品安全国家标准有关规定执行。

## 6 检验方法

### 6.1 感官

取整包面皮,按标签食用方法处理(不加调味料包)后,置于白瓷盘中,分散后,目测色泽、组织形态和杂质,然后鉴别其气味及滋味、口感。

### 6.2 完整率

按附录 A 规定的方法进行测定。

### 6.3 水分

按 GB 5009.3—2016 第一法规定方法测定。

### 6.4 酸度

按 GB 5009.239—2016 第一法规定方法测定。

### 6.5 复水时间

按 GB/T 40772 规定方法测定。

### 6.6 复水完整率

取整包干面皮复水,沥去水分后,将面皮轻轻抖落在白瓷盘中,避免人为撕损面皮,按 A.3 的方法进行测定。

## 7 检验规则

### 7.1 组批

同一批原料、同一班次、同一生产线生产的同规格产品为一批，批量以最小包装计数。

### 7.2 抽样方法

依据批量，对同一批次产品随机抽样，抽样量应满足出厂检验项目及备份样品的需要。抽样方案按 GB/T 2828.1 执行，抽样过程按 GB/Z 31233 实施。

### 7.3 出厂检验

7.3.1 每批产品应经出厂检验合格后，方可出厂销售。

7.3.2 每批次出厂检验项目为 5.2 中规定的项目。

### 7.4 判定规则

有 1 项及以上不符合 5.2 规定，即判定为不合格产品。

## 8 包装和标签

### 8.1 包装

8.1.1 产品应采用袋装、碗装、杯装形式。包装严密，图案完整。

8.1.2 包装材料按照国家有关标准及规定执行，应选择符合安全、卫生、环保要求的材料。

### 8.2 标签

产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

## 9 储存和运输

### 9.1 储存

产品应储存在干燥、清洁、防雨、防鼠、无异味、通风良好的场所，不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混存。

### 9.2 运输

运输工具应保持清洁，运输时应避免日晒、雨淋及有害气体的侵蚀，不应与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

附 录 A  
(规范性)  
完整率的测定

### A.1 仪器

A.1.1 可调式电炉:1 000 W。

A.1.2 秒表。

A.1.3 天平:感量 1 mg。

A.1.4 直尺:分度值 1 mm。

A.1.5 白瓷盘。

### A.2 样品处理

取整包湿面皮或擀面皮,除去外包装,不拆开内包装,轻轻放入沸水浴中加热 10 min,捞出、剪开内包装袋,将面皮取出置于白瓷盘中,放 3 min~5 min,拿起面皮块沿纹理轻轻抖落在白瓷盘中。操作过程中,检验人员应佩戴薄层手套,手法轻柔,避免人为撕损面皮。

### A.3 完整率

#### A.3.1 测定

样品中检出长度小于 5 cm 面皮,称其质量记为  $m_1$ ;再称剩余面皮质量记为  $m_2$ 。

#### A.3.2 计算

按式(A.1)计算样品质量,按式(A.2)计算完整率。

$$m = m_1 + m_2 \quad \dots\dots\dots (A.1)$$

$$S = \left(1 - \frac{m_1}{m}\right) \times 100\% \quad \dots\dots\dots (A.2)$$

式中:

$m$  ——样品质量,单位为克(g);

$m_1$  ——长度小于 5 cm 面皮质量,单位为克(g);

$m_2$  ——长度不小于 5 cm 面皮质量,单位为克(g);

$S$  ——完整率。

取 2 次平行测定结果的平均值作为最终结果。

#### A.3.3 精密度

在重复性条件下,获得的 2 次独立测定结果的绝对差值不得超过算术平均值的 10%。