



416810S-2020



辉县市明亮食品有限公司企业标准

Q/HMS 0001S-2020

粉皮

2020-11-19 发布

2020-11-19 实施

辉县市明亮食品有限公司 发布

前 言

本标准文本按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求进行编写。

本标准由辉县市明亮食品有限公司提出。

本标准起草单位：辉县市明亮食品有限公司。

本标准起草人：朱明亮。

本标准自发布之日起替代 Q/HMS 0001S-2020（备案号：416472S-2020）。

H N

Q B

粉皮

1 范围

本标准规定了粉皮的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用淀粉（小麦淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、玉米淀粉、红薯淀粉、魔芋淀粉中的一种）、生活饮用水为原料，添加食用盐、碳酸钠，经和浆、搅拌混合、成型、烘干、包装而成的非即食粉皮。

根据原料不同分为：小麦淀粉粉皮、马铃薯淀粉粉皮、木薯淀粉粉皮、玉米淀粉粉皮、红薯淀粉粉皮、魔芋淀粉粉皮。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 魔芋淀粉、红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.8 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
性 状	长条形、圆形、方形	从样品中取出 1 袋，倒入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	微黄色	
气、滋味	具有原料应有的气味，复水后柔软、爽滑、有韧性、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
淀粉, %	\geq 70.0	GB 5009.9
水分, %	\leq 16.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	\leq 5.0	GB 5009.44
总砷 (以 As 计), mg/kg	\leq 0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	\leq 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μ g/kg	\leq 5.0	GB 5009.22
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、水分、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用淀粉（小麦淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、玉米淀粉、红薯淀粉、魔芋淀粉中的一种）、生活饮用水为原料，添加食用盐、碳酸钠，经和浆、搅拌混合、成型、烘干、包装而成的非即食粉皮。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 2713《食品安全国家标准 淀粉制品》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

辉县市明亮食品有限公司

Q B