



416876S-2020



河南省河顺食品有限公司企业标准

Q/HHS 0002S-2020

粉皮

2020-11-30 发布

2020-11-30 实施

河南省河顺食品有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南省河顺食品有限公司提出。

本标准由新乡市质量技术监督检验测试中心和河南省河顺食品有限公司共同起草。

本标准主要起草人：穆玮、李学忠。

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马铃薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用木薯淀粉、食用红薯淀粉的一种或两种为原料，加入生活饮用水、食用盐（添加或不添加）、碳酸钠（添加或不添加），经和浆、成型、熟制、干燥、冷却、包装加工而成的非即食粉皮。

按照原料不同分为：马铃薯粉皮、绿豆粉皮、木薯粉皮、红薯粉皮、绿豆红薯粉皮、复合粉皮。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 食用红薯淀粉、食用绿豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.2 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.3 食用木薯淀粉应符合 NY/T 875 和 GB 31637 的规定。

2.1.4 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.6 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

性 状	要 求	检验方法
性状	圆形薄片状或条形薄片状	从样品中取出适量，置于白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味；样品熟制后，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有原料物质特有的气、滋味，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
水分, g/100g	≤ 20	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 0.8	GB 5009.4

淀粉, g/100g	≥	70	GB 5009.9
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
氰化物 ^a (以 HCN 计), mg/kg	≤	5.0	GB 5009.36
注: *指该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 指该指标仅适用于木薯粉皮。			

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; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 真菌毒素限量应符合 GB 2761 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、净含量及允许短缺量、水分、淀粉、灰分。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马铃薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用木薯淀粉、食用红薯淀粉的一种或两种为原料，加入生活饮用水、食用盐（添加或不添加）、碳酸钠（添加或不添加），经和浆、成型、熟制、干燥、冷却、包装加工而成的非即食粉皮。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》的规定，参照 GB 2713《食品安全国家标准 淀粉制品》制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省河顺食品有限公司

Q B