



417048S-2020



原阳县胜龙农业发展有限公司企业标准

Q/YSN 0001S-2020

---

# 粉皮（条）

2020-12-14 发布

2020-12-14 实施

---

原阳县胜龙农业发展有限公司 发布

## 前 言

本企业标准按 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》的规则要求编写。

本标准由原阳县胜龙农业发展有限公司提出。

本标准起草单位：原阳县胜龙农业发展有限公司。

本标准主要起草人：王广帅、牛学亚、闫兴磊。

H N

Q B

# 粉皮（条）

## 1 范围

本标准规定了粉皮（条）的分类、要求，以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以马铃薯淀粉、小麦淀粉、绿豆淀粉、红薯淀粉中的一种或多种淀粉、生活饮用水、食用盐、硫酸铝铵为原料，经制浆、成型、冷却、烘干、包装而成的粉皮（条）。

根据原辅料不同分为：绿豆粉皮（条）、红薯粉皮（条）、马铃薯粉皮（条）、小麦粉皮（条）、混合型粉皮（条）。

## 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 绿豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 硫酸铝铵应符合 GB 25592 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	圆形或条形	取样品 1 袋，打开包装，置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味，应符合表 1 规定	
色泽	绿豆粉皮（条）		白色
	红薯粉皮（条）		灰褐色
	马铃薯粉皮（条）		白色
	小麦粉皮（条）		白色
	混合型粉皮（条）		白色
气味	绿豆粉皮（条）		具有该产品应有的气味，无异味
	红薯粉皮（条）		具有该产品应有的气味，无异味
	马铃薯粉皮（条）		具有该产品应有的气味，无异味
	小麦粉皮（条）		具有该产品应有的气味，无异味
	混合型粉皮（条）		具有该产品应有的气味，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		≤ 15.0	GB 5009.3
淀粉, g/100g		≥ 85.0	GB 5009.9
灰分, g/100g	粉条	≤ 0.8	GB 5009.4
	其他	≤ 2.0	
断条率, %		≤ 10.0	GB/T 23587
总砷 (以As计), mg/kg		≤ 0.5	GB 5009.11
铅* (以Pb计), mg/kg		≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg		≤ 5.0	GB 5009.22
铝的残留量 (干样品, 以Al计), mg/kg		≤ 200	GB 5009.182
注: *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

应符合 JJF1070 的规定。

#### 2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB14881 的规定

#### 2.6 其它要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

#### 3 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、水分、断条率、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

粉皮（条）是以马铃薯淀粉、小麦淀粉、绿豆淀粉、红薯淀粉中的一种或多种淀粉、生活饮用水、食用盐、硫酸铝铵为原料，经制浆、成型、冷却、烘干、包装而成的粉皮（条）。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/T 23587《粉条》、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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB2762 的规定。

原阳县胜龙农业发展有限公司

H N

Q B