



412511S-2021



确山晟发豆制品有限公司企业标准

Q/QSD 0001S-2021

风味粉皮

2021-10-19 发布

2021-10-19 实施

确山晟发豆制品有限公司 发布

前 言

本标准中的附录 A 为规范性附录。

本标准由确山晟发豆制品有限公司提出并起草。

本标准起草人：宋叶潇、武建强、徐铭雁、齐忠明。

H N
Q B

风味粉皮

1 范围

本标准规定了风味粉皮的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以外购粉皮为主要原料，添加生活饮用水，经浸泡、脱水后添加食用植物油（大豆油、菜籽油、棕榈油中的一种或几种）、辣椒油、辣椒粉、食用盐、白砂糖、鸡精、熟芝麻、香辛料粉（花椒粉、胡椒粉、麻椒粉、八角粉、砂仁粉、桂皮粉、甘草粉、豆蔻粉、姜粉、葱粉、小茴香粉、孜然粉中的几种）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、谷氨酸钠（味精）、酵母抽提物、食品用香精（肉味香精、烧烤味香精、孜然香精、海鲜味香精、鸡肉味香精、五香味香精、香辣味香精、麻辣味香精、蒜香味香精中的一种或几种）、D-异抗坏血酸钠、脱氢乙酸钠中的几种，经调味、真空包装、杀菌、装箱加工而成的即食风味粉皮。

根据添加辅料不同可将产品分为不同口味。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 粉皮应符合 Q/HGS 0001S, 见附录 A 的规定。

2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.3 辣椒油应符合 SB/T 11192 和 GB 2716 的规定。

2.1.4 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.5 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。

2.1.6 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.7 香辛料粉（花椒粉、胡椒粉、麻椒粉、八角粉、砂仁粉、桂皮粉、甘草粉、豆蔻粉、姜粉、葱粉、小茴香粉、孜然粉）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.8 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。

2.1.9 熟芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.11 食品用香精（肉味香精、烧烤味香精、孜然香精、海鲜味香精、鸡肉味香精、五香味香精、香辣味香精、麻辣味香精、蒜香味香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.12 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.13 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.14 鸡精应符合 SB/T 10371 和 GB 31644 的规定。

2.1.15 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.16 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。

2.1.17 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.18 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 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	软固态	取样品置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽、性状、杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口、品尝其滋味
色 泽	具有本品应具有的颜色	
气 味、滋 味	具有本产品应有的气味和滋味、无酸败、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, %	≤ 70.0	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 6.0	GB 5009.44
*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
脱氢乙酸钠 ^a （以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.121
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 仅适用于添加该食品添加剂的产品。		

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁵	10 ⁶	GB 4789.2

大肠菌群，CFU/g	5	2	20	10 ²	GB 4789. 3
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789. 10
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行；					

2.5 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。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

附录 A



辉县市改新食品有限公司企业标准

Q/HGS 0001S-2020

粉皮

2020-04-23 发布

2020-04-23 实施

辉县市改新食品有限公司 发布

Q/HGS 0001S-2020

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。

本标准由辉县市改新食品有限公司提出。

本标准起草单位：辉县市改新食品有限公司。

本标准主要起草人：王学宝。

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、标志、标签、包装、运输和贮存等。

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、包装而成的非即食的粉皮。

根据原料不同可分为：小麦淀粉粉皮、马铃薯淀粉粉皮、木薯淀粉粉皮。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦淀粉应符合GB/T 8883和GB 31637的规定。
- 2.1.2 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 生活饮用水应符合 GB 5749 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

项 目	要 求	检验方法
性 状	长条形、圆形、方形、短节形	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
水分，%	≤ 15.0	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 5.0	GB 5009.44
淀粉，%	≥ 70.0	GB 5009.9
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

Q/HGS 0001S-2020		
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.4 GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0 GB 5009.22
注：*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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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

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

Q/HGS 0001S-2020

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、包装而成的非即食的粉皮。根据原料不同可分为：小麦淀粉粉皮、马铃薯淀粉粉皮、木薯淀粉粉皮。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/T 23587《粉条》、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。

辉县市改新食品有限公司

编制说明

本标准适用于以外购粉皮为主要原料，添加生活饮用水，经浸泡、脱水后添加食用植物油（大豆油、菜籽油、棕榈油中的一种或几种）、辣椒油、辣椒粉、食用盐、白砂糖、鸡精、熟芝麻、香辛料粉（花椒粉、胡椒粉、麻椒粉、八角粉、砂仁粉、桂皮粉、甘草粉、豆蔻粉、姜粉、葱粉、小茴香粉、孜然粉中的几种）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、谷氨酸钠（味精）、酵母抽提物、食品用香精（肉味香精、烧烤味香精、孜然香精、海鲜味香精、鸡肉味香精、五香味香精、香辣味香精、麻辣味香精、蒜香味香精中的一种或几种）、D-异抗坏血酸钠、脱氢乙酸钠中的几种，经调味、真空包装、杀菌、装箱加工而成的即食风味粉皮。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，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

确山晟发豆制品有限公司