



412692S-2021



郑州朱屯米粉食品有限公司企业标准

Q/ZZMS 0022S-2021

凉皮（淀粉制品）

2021-11-10 发布

2021-11-10 实施

郑州朱屯米粉食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州朱屯米粉食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：卢伟亮、卢大马、卢瑞芳、卢铁宝、焦阳洋、李路遥、黄宁。

H N
Q B

凉皮(淀粉制品)

1 范围

本标准规定了凉皮(淀粉制品)的术语、分类、要求、检验规则等。

本标准适用于以小麦淀粉为主要原料,添加生活饮用水、复配添加剂(单双甘油硬脂酸酯、卡拉胶、羧甲基纤维素钠、瓜尔胶、玉米淀粉)、芝麻、蔬菜粉(菠菜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、紫甘蓝粉、番茄粉)、紫菜(粉碎)、黑米粉、玉米粉、紫薯粉、红豆粉、黑豆粉、荞麦粉、葛根粉、藕粉、可可粉、螺旋藻粉(极大螺旋藻粉、钝顶螺旋藻粉)中的一种或几种,经调浆,再经过沉淀(或不沉淀)、熟制(蒸制或挤压)成型、冷却、抹大豆油、切制和包装工艺制成的即食凉皮(淀粉制品)。

根据原料不同分为原味凉皮、蔬菜凉皮、紫菜凉皮、黑米凉皮、玉米凉皮、紫薯凉皮、红豆凉皮、黑豆凉皮、荞麦凉皮、葛根粉凉皮、藕粉凉皮、可可粉凉皮、芝麻凉皮、螺旋藻粉凉皮。

2 术语

2.1 凉皮

以小麦淀粉为主要原料,添加水、小麦淀粉、复配添加剂(单双甘油硬脂酸酯、卡拉胶、羧甲基纤维素钠、瓜尔胶、玉米淀粉)、和芝麻、蔬菜粉(菠菜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、紫甘蓝粉、番茄粉)、紫菜(粉碎)、黑米粉、玉米粉、紫薯粉、红豆粉、黑豆粉、荞麦粉、葛根粉、藕粉、可可粉、螺旋藻粉(极大螺旋藻粉、钝顶螺旋藻粉)中的一种或几种调浆,再经过沉淀(或不沉淀)、熟制(蒸制或挤压)成型、冷却、抹大豆油、切制和包装工艺制成的一种口感劲弹爽口,加或不加调味,经过或不经过煎炒等操作后即可食用的圆形、三角形和长方形等形状的即食食品。

3 要求

3.1 原料

3.1.1 复配添加剂应符合 GB 26687 的规定。

3.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

3.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

- 3.1.4 紫菜应符合 GB/T 23597 的规定
- 3.1.5 螺旋藻粉应符合 GB/T 16919 的规定。
- 3.1.6 菠菜粉、紫甘蓝粉和芹菜粉应符合 NY/T 1884 的规定
- 3.1.7 胡萝卜粉应符合 NY/T 1884 和 NY/T 959 的规定。
- 3.1.8 番茄粉应符合 NY/T 957 和 NY/T 1884 的规定。
- 3.1.9 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.10 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 3.1.11 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 3.1.12 荞麦粉应符合 NY/T 894、GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.13 黑米粉、黑豆粉、红豆粉、紫薯粉应符合 LS/T 3302 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.14 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 3.1.15 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 3.1.16 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。

3.2 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	厚薄均匀，外形完整	从样品中取出约 200g，置于洁净白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状，嗅其气味，用温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质。
色 泽	具有该产品应有的色泽，均匀一致	
气味、滋味	具特有香气，口感筋道，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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
酸度，°T ≤	4.0	GB 5009.239
水分，g/100g ≤	80	GB 5009.3
总砷（以 As 计），mg/kg ≤	0.5	GB 5009.11
铅*（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.15	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg ≤	5.0	GB 5009.22

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

3.4 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 平板计数法
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789. 10
a 采样方案应符合 GB 4789. 1 的规定。					

3.5 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。

3.6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.7 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。

4 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量。验证检验项目为：菌落总数和大肠菌群，检验频次为一周一次。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦淀粉为主要原料，添加生活饮用水、复配添加剂（单双甘油硬脂酸酯、卡拉胶、羧甲基纤维素钠、瓜尔胶、玉米淀粉）、芝麻、蔬菜粉（菠菜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、紫甘蓝粉、番茄粉）、紫菜（粉碎）、黑米粉、玉米粉、紫薯粉、红豆粉、黑豆粉、荞麦粉、葛根粉、藕粉、可可粉、螺旋藻粉（极大螺旋藻粉、钝顶螺旋藻粉）中的一种或几种，经调浆，再经过沉淀（或不沉淀）、熟制（蒸制或挤压）成型、冷却、抹大豆油、切制和包装工艺制成的即食凉皮（淀粉制品）。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》标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州朱屯米粉食品有限公司