



413083S-2021



泌阳县春宇食品加工厂企业标准

Q/BCS 0001S-2021

粉皮（条）

2021-12-13 发布

2021-12-13 实施

泌阳县春宇食品加工厂 发布

前　　言

本标准由泌阳县春宇食品加工厂提出并起草。

本标准主要起草人：李华宇。

H N

Q B

粉皮（条）

1 范围

本标准规定了粉皮（条）的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以红薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉、食用马铃薯淀粉中的一种为原料，经加水清洗净化、沉淀、和浆、蒸制、拉大定型、凉置、分切、晾干、包装加工而成的非即食粉皮（条）。

根据原料和加工工艺不同产品可分为：红薯粉皮、红薯粉条、绿豆粉皮、红薯粉条、豌豆粉皮、豌豆粉条、马铃薯粉皮、马铃薯粉条。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 红薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉应符合 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 生产用水应符合 GB 5749 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	呈片状或条状，薄厚、粗细基本均匀一致	从样品中取出一包，倒入一洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，按照食用方法品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气味	具有本品应有的气味，无异味	
滋味	复水后或直接食用，滑爽，有韧性，口感无砂质，具有产品固有的滋味，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	豆类、红薯粉皮（条）≤	15.0	GB 5009.3
	马铃薯粉皮（条） ≤	17.0	

灰分, g/100g	≤	0.8	GB 5009.4
淀粉, g/100g	豆类、红薯粉皮(条) ≥	75.0	GB 5009.9
	马铃薯粉皮(条) ≥	70.0	
断条率, %	≤	10	GB/T 23587
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: * 该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

生产加工过程中的卫生要求 应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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、净含量及允许短缺量、水分、断条率。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以红薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉、食用马铃薯淀粉中的一种为原料，经加水清洗净化、沉淀、和浆、蒸制、拉大定型、凉置、分切、晾干、包装加工而成的非即食粉皮（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 2713《食品安全国家标准 淀粉制品》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。

泌阳县春宇食品加工厂

H N

Q B