



413118S-2021



新乡市亿鑫食品有限公司企业标准

Q/XYX 0001S-2021

粉皮（条、丝）

2021-12-16 发布

2021-12-16 实施

新乡市亿鑫食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市亿鑫食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：宋小恒。

本标准自发布实施日起替代 Q/YXX 0001S-2020。

H N

Q B

粉皮（条、丝）

1 范围

本标准规定了粉皮（条、丝）的分类、要求、检验方法等。

本标准适用于以食用小麦淀粉、食用红薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用马铃薯淀粉、食用绿豆淀粉中的一种或几种为原料，辅以食用盐、碳酸钠、食用大豆油、硫酸铝铵中的一种或几种，经加水和浆、熟化成型、冷冻或冷却、切制成型或不切制成型、干燥、包装加工而成的非即食淀粉制品。

根据产品原辅料不同，可将产品分为6个品种：小麦粉皮（条、丝）、红薯粉皮（条、丝）、豌豆粉皮（条、丝）、马铃薯粉皮（条、丝）、绿豆粉皮（条、丝）、复合粉皮（条、丝）。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 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。
- 2.1.4 生活饮用水（生产用水）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。
- 2.1.7 食用大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 硫酸铝铵应符合 GB 1886.342 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
色泽	具有本品应有色泽	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
性状	具有本品应有的性状	
气、滋味	具有本品特有气味和滋味，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	粉丝(条)	≤ 15	GB 5009.3
	粉皮	≤ 17	
淀粉, g/100g	红薯、豌豆、绿豆粉皮(条、丝)	≥ 75	GB 5009.9
	其他产品	≥ 70	
食用盐(以 NaCl 计), g/100g		≤ 5.0	GB 5009.44

断条率, % (不适用于粉皮类产品)	≤	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	GB 5009.22
铝残留量(干样品, 以 Al 计), mg/kg	≤	100	GB 5009.182
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 食品生产加工过程中的要求

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。

编制说明

本标准适用于以食用小麦淀粉、食用红薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用马铃薯淀粉、食用绿豆淀粉中的一种或几种为原料，辅以食用盐、碳酸钠、食用大豆油、硫酸铝铵中的一种或几种，经加水和浆、熟化成型、冷冻或冷却、切制成型或不切制成型、干燥、包装加工而成的非即食淀粉制品。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》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。

新乡市亿鑫食品有限公司

Q B