410211S-2021

遂平克明面业有限公司企业标准

Q/SPKM 0002S-2021

湿粉皮

2021-01-25 发布　　2021-01-25 实施

遂平克明面业有限公司 发布

前　　言

本标准由遂平克明面业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：邓正军、陈绍全、周代发、张振海。

HNQB

湿粉皮

1 范围

本标准规定了湿粉皮的分类、要求，以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、木薯淀粉中的一种或几种为主要原料，添加（或不添加）菠菜粉、芹菜粉、西红柿粉、胡萝卜粉、南瓜粉、西兰花粉、紫薯粉、红薯粉、脱氢乙酸钠中一种或几种，经配料、加入生活饮用水和浆、蒸汽蒸制、成型、菜籽油油布、冷却、切断、包装而成的湿粉皮。本产品属于非即食淀粉制品。

根据添加辅料的不同，产品可分为：原味粉皮、菠菜粉皮、芹菜粉皮、西红柿粉皮、胡萝卜粉皮、南瓜粉皮、西兰花粉皮、紫薯粉皮、红薯粉皮。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.3 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.5 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.6 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.7 菠菜粉、芹菜粉、西红柿粉、胡萝卜粉、南瓜粉、西兰花粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.8 紫薯粉、红薯粉应符合 GB 2715 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	产品呈条状或片状，结构均匀	取适量被测样品置于洁净透明烧杯中，自然光下观察色泽、性状、杂质，闻其气味，温开水漱口后按照食用方法品其滋味。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味	具有本产品特有的气味，无酸味、霉味及其他异味	
滋味	熟制后口感不粘牙，不牙碜，柔软爽口	
杂质	无肉眼可见外来异物	

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	≤	85.0	GB 5009.3

酸度，° T	≤	4.0	GB 5009.239
淀粉，g/100g	≥	10.0	GB 5009.9
脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.121
铅*（以Pb计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
*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

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

出厂检验项目包括：感官要求、水分、酸度、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

本标准适用于以食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、木薯淀粉中的一种或几种为主要原料，添加（或不添加）菠菜粉、芹菜粉、西红柿粉、胡萝卜粉、南瓜粉、西兰花粉、紫薯粉、红薯粉、脱氢乙酸钠中一种或几种，经配料、加入生活饮用水和浆、蒸汽蒸制、成型、菜籽油油布、冷却、切断、包装而成的湿粉皮。本产品属于非即食淀粉制品。

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。

遂平克明面业有限公司

HN QB