



410248S-2021



南阳市珊珊食品有限公司企业标准

Q/NSS 0002S-2021

---

# 风味方便粉皮

2021-01-29 发布

2021-01-29 实施

---

南阳市珊珊食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由南阳市珊珊食品有限公司提出并起草。

本标准中的附录 A 为规范性附录。

本标准主要起草人：全发玲。

H N

Q B

# 风味方便粉皮

## 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。

本标准适用于以粉皮为主要原料，添加生活饮用水经浸泡、脱水、熟制、冷却后添加食用植物油（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、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，经搅拌、调味、真空包装、杀菌、包装加工而成的风味方便粉皮。

根据辅料不同将产品分为不同口味种类：香辣味方便粉皮、五香味方便粉皮、烧烤味方便粉皮、海鲜味方便粉皮、麻辣味方便粉皮、孜然味方便粉皮、鸡味方便粉皮、蒜香味方便粉皮、复合风味方便粉皮。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 粉皮应符合附录 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 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、粉姜粉、葱粉、小茴香粉、孜然粉）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 熟芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.10 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。
- 2.1.11 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.12 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.13 鸡精应符合 SB/T 10371 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.14 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。
- 2.1.15 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。

2.1.16 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.17 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.18 辣椒粉应符合 GB/T 23183 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	具有本品应具有色泽	
和气、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, g/100g	≤ 55.0	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计）, g/100g	≤ 7.0	GB 5009.44
过氧化值（以脂肪计）, g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
酸价（以脂肪计）（KOH）, mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
*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 <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
脱氢乙酸钠 <sup>a</sup> （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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	20	10 <sup>2</sup>	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	100	1000	GB 4789.10 第二法
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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 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

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

## 附录 A



414568S-2020



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 <sub>1</sub> ，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

*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，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。

## 编制说明

本标准适用于以粉皮为主要原料，添加生活饮用水经浸泡、脱水、熟制、冷却后添加食用植物油（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、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，经搅拌、调味、真空包装、杀菌、包装加工而成的风味方便粉皮。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。

南阳市珊珊食品有限公司

QB