



410250S-2021



郑州朱屯米粉食品有限公司企业标准

Q/ZZMS 0021S-2021

薯类凉皮

2021-01-29 发布

2021-01-29 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。

本标准由河南农业大学、郑州朱屯米粉食品有限公司起草。

本标准起草人：艾志录、范会平、张波波、卢铁宝、黄宁。

H N

Q B

薯类凉皮

1 范围

本标准规定了薯类凉皮的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以小麦淀粉浆（小麦粉洗去面筋后获得）或小麦淀粉为主要原料，添加一定比例的甘薯全粉、马铃薯全粉、甘薯泥、马铃薯泥、甘薯淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种，添加或不添加玉米淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、大米淀粉、木薯淀粉、食用盐、大豆油、葵花籽油、花生油中的一种或几种，经加入生活饮用水和面（或调浆）、洗（或不洗）面筋后，用水调整为一定浓度的淀粉浆液、熟制成型、冷却、切条（或不切）工序制成的薯类凉皮。

按照原料中薯类制品添加种类不同可分为：甘薯凉皮、马铃薯凉皮和甘薯马铃薯混合凉皮。

按照薯类干物质含量可分为：薯类干物质含量低于 5%的低含量薯类凉皮、薯类干物质含量在 5%-15%的中含量薯类凉皮和薯类干物质含量高于 15%的高含量薯类凉皮。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆油、葵花籽油、花生油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 甘薯淀粉应符合 GB/T 34321 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.6 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 绿豆淀粉、豌豆淀粉、大米淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.10 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.11 甘薯应符合 LS/T 3104 的规定。
- 2.1.12 马铃薯应符合 LS/T 3106 的规定。
- 2.1.13 马铃薯全粉应符合 SB/T 10752 的规定。
- 2.1.14 甘薯全粉应符合 NY/T 3611 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	均匀状态，表面光滑细腻，有弹性，形态完整，无污染，	从样品中取出适量，倒入一洁净烧杯中，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，品其滋味，检验口感
色泽	具有该产品应有的色泽，均匀一致	
气味	具有相应产品应有的气味、薯类特有香气，无酸味、霉味及其他异味	
口感	咀嚼爽口不粘牙，有咬劲，柔软顺滑	
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	≤ 75	GB 5009.3
酸度, °T	≤ 4	GB 5009.239
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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 ^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
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

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、净含量及允许短缺量、水分和酸度。验证检验一周一次,验证项目为:菌落总数和大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦淀粉浆（小麦粉洗去面筋后获得）或小麦淀粉为主要原料，添加一定比例的甘薯全粉、马铃薯全粉、甘薯泥、马铃薯泥、甘薯淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种，添加或不添加玉米淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、大米淀粉、木薯淀粉、食用盐、大豆油、葵花籽油、花生油中的一种或几种，经加入生活饮用水和面（或调浆）、洗（或不洗）面筋后，用水调整为一定浓度的淀粉浆液、熟制成型、冷却、切条（或不切）工序制成的薯类凉皮。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，制定本标准，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。

H N

郑州朱屯米粉食品有限公司

Q B