



410723S-2021



新乡市圣普百业有限公司企业标准

Q/XSP 0001S-2021

粉皮

2021-04-14 发布

2021-04-14 实施

新乡市圣普百业有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市圣普百业有限公司提出。

本标准由新乡市食品药品评价中心、新乡市圣普百业有限公司共同起草。

本标准主要起草人：夏露露、李东升。

本标准自发布实施日起替代 Q/XSP 0001S-2019（412077S-2019）。

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、检验规则等。

本标准适用于以食用小麦淀粉、食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠中的一种或两种，经加水 and 浆、成型、冷却、干燥、包装加工而成非即食淀粉制品。

根据产品主要原料的不同分为不同种类：小麦粉皮、红薯粉皮、马铃薯粉皮、绿豆粉皮、玉米粉皮、木薯粉皮、复合粉皮。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 食用红薯淀粉、食用绿豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 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 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.8 生活饮用水（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
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	具有本品应有气味和滋味，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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g ≤	17	GB 5009.3
淀粉, % ≥	60	GB 5009.9

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
食用盐（以 NaCl 计），%	≤	8.0	GB 5009.44
注 1：*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

应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 食品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。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以食用小麦淀粉、食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠中的一种或两种，经加水和浆、成型、冷却、干燥、包装加工而成非即食淀粉制品。

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，参考 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。

新乡市圣普百业有限公司