



411082S-2021



郑州嘉德龙食品有限公司企业标准

Q/ZJS 0004S-2021

风味方便粉皮

2021-05-21 发布

2021-05-21 实施

郑州嘉德龙食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州嘉德龙食品有限公司提出并起草。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准主要起草人：王启春、赵占强。

本标准自发布实施日起替代 Q/ZJS 0004S-2021（备案号：410251S-2021）。

H N
Q B

风味方便粉皮

1 范围

本标准规定了风味方便粉皮的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以外购粉皮或自制粉皮【以小麦淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、绿豆淀粉中的一种或几种为原料，经加水、和浆、成型、冷却、干燥、包装加工而成的粉皮】为主要原料，添加生活饮用水，经浸泡、脱水后添加食用植物油（辣椒油、大豆油、菜籽油、棕榈油中的一种或几种）、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。

根据原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 和 GB 2716 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 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。

2.1.9 熟芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.11 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。

2.1.12 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.13 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.14 鸡精应符合 SB/T 10371 和 GB 31644 的规定。

2.1.15 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。

2.1.16 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。

2.1.17 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.18 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.19 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.20 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.21 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.22 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.23 绿豆淀粉应符合 GB 31637 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	具有本品应具有的颜色	
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	≤ 65.0	GB 5009.3
氯化钠（以 Cl ⁻ 计）, %	≤ 5.0	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 ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
脱氢乙酸钠 ^a （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 ^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	100	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



新乡市圣普百业有限公司企业标准

Q/XSP 0001S-2019

淀粉制品

2019-08-10 发布

2019-08-10 实施

新乡市圣普百业有限公司 发布

Q/XSP 0001S-2019

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的编写。
本标准由新乡市圣普百业有限公司提出并起草。
本标准起草人：李东升、李莉、李振宇。
本标准自发布实施日起替代 Q/XSP 0001S-2019（备案号：411588S-2019）。

H N
Q B

淀粉制品

1 范围

本标准规定了淀粉制品的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以小麦淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、绿豆淀粉中的一种或几种为原料，经加水、和浆、成型、冷却、干燥、包装加工而成的淀粉制品。

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 红薯淀粉：应符合 GB/T34321 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 食用木薯淀粉：应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 绿豆淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 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
性状	具有原料应有的性状	从样品中取出 1 份，倒入洁净烧杯中，在自然光线下，观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有原料应有的色泽	
气味、滋味	具有原料的气味、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
	粉 丝	粉 条	粉 皮	
水分, g/100g ≤	15.0	15.0	17.0	GB 5009.3
灰分, g/100g ≤	0.80			GB 5009.4
淀粉, % ≥	75.0	75.0	60.0	GB 5009.9

Q/XSP 0001S-2019

丝 径（直径），mm	≤1.0	>1.0	—	GB/T 23587
断条率，% ≤	10.0		—	GB/T 23587
总砷（以As计），mg/kg ≤	0.5			GB 5009.11
铅 ^① （以Pb计），mg/kg ≤	0.4			GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg ≤	5.0			GB 5009.22
氢氰酸 ^② ，mg/kg ≤	10.0			GB 5009.36
注：①铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；②仅限于食用木薯淀粉制品。				

- 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 生产过程中的卫生要求
- 应符合 GB 14881 的规定。
- 2.6 其他要求
- 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、水分、丝径、断条率、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

本标准适用于以外购粉皮或自制粉皮【以小麦淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、绿豆淀粉中的一种或几种为原料，经加水、和浆、成型、冷却、干燥、包装加工而成的粉皮】为主要原料，添加生活饮用水，经浸泡、脱水后添加食用植物油（辣椒油、大豆油、菜籽油、棕榈油中的一种或几种）、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。

郑州嘉德龙食品有限公司