



411335S-2021



河南余同乐实业有限公司企业标准

Q/HYS 0002S-2021

风味粉皮

2021-06-22 发布

2021-06-22 实施

河南余同乐实业有限公司 发布

前 言

本标准中的附录 A 为规范性附录。

本标准由河南余同乐实业有限公司提出并起草。

本标准起草人：王聪奇。

H N

Q B

风味粉皮

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（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、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、辣椒红油（植物油、辣椒、辣椒红）中的几种，经调味、包装、杀菌、装箱加工而成的即食风味粉皮。

根据原辅料不同将产品分为不同口味：香辣味粉皮、五香味粉皮、烧烤味粉皮、海鲜味粉皮、麻辣味粉皮、孜然味粉皮、鸡味粉皮、蒜香味粉皮、复合风味粉皮。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 外购粉皮应符合附录 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、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。
- 2.1.24 辣椒红油（植物油、辣椒、辣椒红）中植物油应符合 GB 2716 的规定；辣椒应符合 GB/T 30382 的规定；辣椒红应符合 GB 1886.34 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	
气 味、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, %	≤ 70.0	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 6.0	GB 5009.44
酸价（KOH）（以脂肪计），mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*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
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	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	GB4789.10 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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 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

出厂检验项目为: 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



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。

本标准自发布之日起替代 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

Q B

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（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、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、辣椒红油（植物油、辣椒、辣椒红）中的几种，经调味、包装、杀菌、装箱加工而成的即食风味粉皮。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，制定本企业标准，做为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南余同乐实业有限公司

QB