



411197S-2021



长垣市安哲食品加工坊企业标准

Q/CAZ 0001S-2021

绿豆粉皮

2021-06-04 发布

2021-06-04 实施

长垣市安哲食品加工坊 发布

前 言

本标准由长垣市安哲食品加工坊提出。

本标准起草单位：长垣市安哲食品加工坊。

本标准主要起草人：张辉。

H N

Q B

绿豆粉皮

1 范围

本标准规定了绿豆粉皮的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以绿豆淀粉为原料，添加生活饮用水，经和浆、成型、高温熟化、分离、晾干、包装制成的非即食绿豆粉皮。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 绿豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5479 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	片状，厚度均匀、手感柔韧，泡水后呈乳白色、柔软、有韧性	从样品中随机取出一袋，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	淡白色，有光泽，呈半透明状	
气味、滋味	具有本品固有的气味和滋味，不酸、不粘、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	≤ 15.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 1.0	GB 5009.4
淀粉, g/100g	≥ 75.0	GB 5009.9
厚度, mm	≤ 0.5	随机抽取 30 张,用精度为 0.1mm的游标卡尺测量厚度,取平均值
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

注: * 该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

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、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以绿豆淀粉为原料，添加生活饮用水，经和浆、成型、高温熟化、分离、晾干、包装制成的非即食绿豆粉皮。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，参照 GB 2713《食品安全国家标准 淀粉制品》要求制订本企业标准，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。

长垣市安哲食品加工坊

H N

Q B