412218S-2021

卫辉市瑞达食品有限公司企业标准

Q/WRD 0001S-2021

粉皮（条、丝）

2021-09-22 发布　　2021-09-22 实施

卫辉市瑞达食品有限公司 发布

前　言

本标准由卫辉市瑞达食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孔宇华。

本标准自发布实施日起替代Q/WRD 0001S-2018。

H N
Q B

粉皮（条、丝）

1 范围

本标准规定了粉皮（条、丝）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、食用豌豆淀粉、食用马铃薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用芋头淀粉中的一种或几种为原料，辅以食用盐、碳酸钠、食用大豆油中的一种或几种，经加水和浆、熟化成型、冷冻或冷却、干燥、包装加工而成的非即食淀粉制品。

根据产原料不同分为不同种类：小麦粉皮（条、丝）、红薯粉皮（条、丝）、豌豆粉皮（条、丝）、马铃薯粉皮（条、丝）、绿豆粉皮（条、丝）、芋头粉皮（条、丝）、复合粉皮（条、丝）。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

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

2.1.3 食用红薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉、食用芋头淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.4 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.6 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.7 食用大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 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	干燥固态，具有本品应有的形状	
气、滋味	具有本品特有气味和滋味，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 的规定。

表 2 理化指标

项 目		指 标	检验方法
水分，g/100g	红薯、豌豆、绿豆粉条（丝） ≤	15	GB 5009.3
	其他产品 ≤	17	

淀粉，g/100g	红薯、豌豆、绿豆粉条（丝）	≥	75	GB 5009.9
	其他产品	≥	70	
食用盐(以 NaCl 计)，g/100g		≤	5.0	GB 5009.44
断条率，% ［仅适用于粉条(丝)］		≤	10	GB/T 23587
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：*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、断条率[仅适用于粉条(丝)]的检验。型式检验按国家相关规定执行。

HN QB

编制说明

本标准适用于以食用小麦淀粉、食用红薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用马铃薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用芋头淀粉中的一种或几种为原料，辅以食用盐、碳酸钠、食用大豆油中的一种或几种，经加水和浆、熟化成型、冷冻或冷却、干燥、包装加工而成的非即食淀粉制品。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，参照 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。

卫辉市瑞达食品有限公司

H N
Q B