



411032S-2022



商丘市东鸿食品有限公司企业标准

Q/SDH 0001S-2022

---

# 粉皮（条、丝）

2022-04-27 发布

2022-04-27 实施

---

商丘市东鸿食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由商丘市东鸿食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：候威峰。

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马铃薯淀粉、食用红薯淀粉、食用芋头淀粉、食用绿豆淀粉、食用小麦淀粉、食用豌豆淀粉、食用木薯淀粉、食用玉米淀粉中的一种或几种为原料，辅以或不辅以山药粉、莲藕粉、葛根粉、菠菜汁（菠菜打汁）、南瓜汁（南瓜打汁）、蕨根淀粉中的一种或几种，加入生产用水，添加或不添加食用盐、食用大豆油、碳酸钠、脱氢乙酸钠、硫酸铝钾中的一种或几种，经和浆（打糊）、成型、冷却、干燥、包装而成的非即食粉皮（条、丝）。

根据原辅料不同，产品分为：马铃薯粉皮（条、丝）、芋头粉皮（条、丝）、红薯粉皮（条、丝）、山药粉皮（条、丝）、绿豆粉皮（条、丝）、莲藕粉皮（条、丝）、葛根粉皮（条、丝）、南瓜粉皮（条、丝）、菠菜粉皮（条、丝）、小麦粉皮（条、丝）、豌豆粉皮（条、丝）、木薯粉皮（条、丝）、复合粉皮（条、丝）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 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 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 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 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 食用红薯淀粉、食用芋头淀粉、蕨根淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。
- 2.1.9 莲藕粉、山药粉应清洁、干燥无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.10 菠菜、南瓜应新鲜、无腐烂、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.11 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.12 食用大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.14 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 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	具有产品应有的性状	从样品中取出 1 袋，倒入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，在沸水中煮 5 分钟后，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 3.0	GB 5009.44
水分，g/100g	≤ 15.0	GB 5009.3
淀粉，g/100g	≥ 75.0	GB 5009.9
灰分 <sup>c</sup> ，g/100g	≤ 0.8	GB 5009.4
断条率 <sup>b</sup> ，%	≤ 10.0	GB/T 23587
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 <sub>1</sub> ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
铝的残留量 <sup>a</sup> （干样品，以 Al 计），mg/kg	≤ 200	GB 5009.182
脱氢乙酸钠 <sup>a</sup> （以脱氢乙酸计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.121

注：\*铅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检验。

b 仅适用于粉丝、粉条的检验。

c 不适用于添加食用盐的产品。

### 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 生产加工过程的卫生要求

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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、灰分的检验。型式检验按

国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以食用马铃薯淀粉、食用红薯淀粉、食用芋头淀粉、食用绿豆淀粉、食用小麦淀粉、食用豌豆淀粉、食用木薯淀粉、食用玉米淀粉中的一种或几种为原料，辅以或不辅以山药粉、莲藕粉、葛根粉、菠菜汁（菠菜打汁）、南瓜汁（南瓜打汁）、蕨根淀粉中的一种或几种，加入生产用水，添加或不添加食用盐、食用大豆油、碳酸钠、脱氢乙酸钠、硫酸铝钾中的一种或几种，经和浆（打糊）、成型、冷却、干燥、包装而成的非即食粉皮（条、丝）。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》的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。

商丘市东鸿食品有限公司