



411077S-2022



新乡市华兴食品科技有限公司企业标准

Q/XHS 0003S-2022

# 即食魔芋粉皮（淀粉制品）

2022-04-28 发布

2022-04-28 实施

新乡市华兴食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准中的附录 A 为规范性附录。

本标准由新乡市华兴食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：欧阳明祥。

H N

Q B

# 即食魔芋粉皮（淀粉制品）

## 1 范围

本标准规定了即食魔芋粉皮（淀粉制品）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以魔芋粉皮为主要原料，添加生活饮用水经浸泡、脱水、熟制或不熟制、冷却或不冷却后添加食用植物油（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，加入或不加入黄豆、青豆、酸菜、泡椒、熟芝麻中的一种或几种，添加香辛料粉（花椒粉、胡椒粉、麻椒粉、八角粉、砂仁粉、桂皮粉、甘草粉、豆蔻粉、生姜粉、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）、味精、酵母抽提物、辣椒油树脂、乙基麦芽酚、甘油（丙三醇）、食品用香精（牛肉味香精、鸡肉味香精、五香味香精、烧烤味香精、海鲜味香精、蒜香味香精、香辣味香精、甜辣味香精、山椒味香精、泡椒味香精、麻辣味香精、黑椒牛肉味香精、芝麻味香精、孜然味香精中的一种或几种）、食品用香料（花椒提取物、大蒜油、生姜油树脂中的一种或几种）、谷氨酸钠、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、包装加工而成的即食魔芋粉皮（其他方便食品）。

根据原辅料不同可分为不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 魔芋粉皮应符合 Q/HFS 0003S 的规定，见附录 A。

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、生姜粉、葱粉、小茴香粉、孜然粉）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.9 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

- 2.1.10 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.11 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 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。
- 2.1.13 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.14 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.15 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。
- 2.1.16 黄豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.17 青豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.18 酸菜、泡椒应符合 SB/T 10439 的规定。
- 2.1.19 熟芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.20 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.21 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.22 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.23 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.24 甘油（丙三醇）应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.25 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 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，在自然光下观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口、品尝其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气 味、滋 味	具有该产品应有的气味、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
水分, g/100g	≤ 55.0	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计）, g/100g	≤ 7.0	GB 5009.44

*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
脱氢乙酸钠 <sup>a</sup> （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检验。			

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	20	10 <sup>2</sup>	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	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10
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。型式检验按国家有关规定执行。

附录 A



410722S-2021



辉县市凤驰食品有限公司企业标准

Q/HFS 0003S-2021

# 魔芋粉皮

2021-04-14 发布

2021-04-14 实施

辉县市凤驰食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由辉县市风驰食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郭瑞娟。

H N

Q B

## 魔芋粉皮

### 1 范围

本标准规定了魔芋粉皮的要求、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、食用绿豆淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉中的一种或几种为主要原料，添加魔芋粉，添加或不添加食用盐、碳酸钠、食用大豆油中的一种或几种，经加水 and 浆、成型、干燥、包装加工而成非即食淀粉制品魔芋粉皮。

### 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 魔芋粉应符合 NY/T 494 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 食用大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.9 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	≤ 15	GB 5009.3
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

Q/HFS 0003S-2021

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。

## 编制说明

本标准适用于以食用小麦淀粉、食用红薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉中的一种或几种为主要原料，添加魔芋粉，添加或不添加食用盐、碳酸钠、食用大豆油中的一种或几种，经加水 and 浆、成型、干燥、包装加工而成非即食淀粉制品魔芋粉皮。

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。

辉县市风驰食品有限公司

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以魔芋粉皮为主要原料，添加生活饮用水经浸泡、脱水、熟制或不熟制、冷却或不冷却后添加食用植物油（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，加入或不加入黄豆、青豆、酸菜、泡椒、熟芝麻中的一种或几种，添加香辛料粉（花椒粉、胡椒粉、麻椒粉、八角粉、砂仁粉、桂皮粉、甘草粉、豆蔻粉、生姜粉、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）、味精、酵母抽提物、辣椒油树脂、乙基麦芽酚、甘油（丙三醇）、食品用香精（牛肉味香精、鸡肉味香精、五香味香精、烧烤味香精、海鲜味香精、蒜香味香精、香辣味香精、甜辣味香精、山椒味香精、泡椒味香精、麻辣味香精、黑椒牛肉味香精、芝麻味香精、孜然味香精中的一种或几种）、食品用香料（花椒提取物、大蒜油、生姜油树脂中的一种或几种）、谷氨酸钠、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、包装加工而成的即食魔芋粉皮（其他方便食品）。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，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡市华兴食品科技有限公司

QB