



410805S-2022



新乡市凤泉区永盛粉业有限公司企业标准

Q/XYF 0001S-2022

粉皮（丝）

2022-04-06 发布

2022-04-06 实施

新乡市凤泉区永盛粉业有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市凤泉区永盛粉业有限公司提出。

本标准起草单位：新乡市凤泉区永盛粉业有限公司。

本标准主要起草人：宋君霞。

本标准自发布之日起代替标准号：Q/XYF 0001S-2018，备案号：412937S-2018 的标准。

H N

Q B

粉皮（丝）

1 范围

本标准规定了粉皮（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、食用芋头淀粉中的一种为原料，辅以或不辅以食用小麦淀粉、食用木薯淀粉、食用玉米淀粉中的一种或几种，加入生产用水，添加或不添加食用盐、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（丝）。

根据原辅料不同，产品分为：马铃薯粉皮（丝）、芋头粉皮（丝）、红薯粉皮（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。

2.2 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
水分, g/100g	≤ 15.0	GB 5009.3
淀粉, g/100g	≥ 75.0	GB 5009.9

灰分, g/100g	≤	0.8	GB 5009.4
断条率, %	≤	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 ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
铝的残留量(干样品, 以 Al 计), mg/kg	≤	200	GB 5009.182

注: *铅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

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、灰分的检验。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马铃薯淀粉、食用红薯淀粉、食用芋头淀粉中的一种为原料，辅以或不辅以食用小麦淀粉、食用木薯淀粉、食用玉米淀粉中的一种或几种，加入生产用水，添加或不添加食用盐、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（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。

新乡市凤泉区永盛粉业有限公司

QHNB