



411277S-2022



汝州市汝食宝粉皮坊企业标准

Q/RRF 0001S-2022

粉皮

2022-05-16 发布

2022-05-16 实施

汝州市汝食宝粉皮坊 发布

前 言

本标准由汝州市汝食宝粉皮坊提出并起草。

本标准主要起草人：汪锁。

本标准自发布实施之日起替代 Q/RRF 0001S-2018（备案号：412121S-2018）的标准。

H N

Q B

粉皮

1 范围

本标准规定了粉皮的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以绿豆淀粉或豌豆淀粉为原料，加入生活饮用水经和浆、过滤、成型、高温熟化、分离、冷却、高温烘干、裁剪、包装加工装而成的非即食粉皮。

根据所用原料不同，产品分为：绿豆粉皮、豌豆粉皮。

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 豌豆淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 38572 的规定。

2.1.3 生活饮用水应符合 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
性状	呈长方形片状、厚度均匀、泡水后呈乳白色、柔软，有韧性	从样品中取出适量，倒入白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品特定的色泽、有光泽、呈半透明状	
气味、滋味	具有本品特有的气味、滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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
淀粉, g/100g	\geq 70	GB 5009.9
水分, g/100g	\leq 16	GB 5009.3
灰分, g/100g	\leq 1.0	GB 5009.4
厚度, mm	\leq 0.5	随机抽取 20 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	\leq 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μ g/kg	\leq 5.0	GB 5009.22

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁵	10 ⁶	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	20	10 ²	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	100	1000	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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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

出厂检验项目为：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。

编制说明

本标准适用于以绿豆淀粉或豌豆淀粉为原料，加入生活饮用水经和浆、过滤、成型、高温熟化、分离、冷却、高温烘干、裁剪、包装加工装而成的非即食粉皮。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》制订本企业标准，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。

汝州市汝食宝粉皮坊

H N

Q B