



411936S-2022



延津县豫丰食品加工厂企业标准

Q/YYS 0001S-2022

# 粉皮

2022-07-18 发布

2022-07-18 实施

延津县豫丰食品加工厂 发布

## 前 言

本标准由延津县豫丰食品加工厂提出并起草。

本标准主要起草人：冯柯、高翔宇。

本标准自发布实施日起替代 Q/YYS 0001S-2019。

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。

本标准适用于以食用淀粉（绿豆淀粉、豌豆淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉）中的一种或几种为原料，添加生活饮用水，添加或不添加食用盐、碳酸钠中的一种或两种，经和浆、搅拌混合、成型、烘干、包装而成的非即食粉皮。

根据所用原辅料不同，产品分类为：绿豆粉皮、豌豆粉皮、红薯粉皮、马铃薯粉皮、小麦粉皮、玉米粉皮、混合粉皮。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉、食用红薯淀粉应符合 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 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 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 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.6 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.8 碳酸钠应符合 GB 1886.1 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，打开后置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，温开水漱口后品其滋味 |
| 色 泽  | 具有产品应有的色泽       |                                                              |
| 气、滋味 | 具有产品应有的气、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, %                 | ≤ 15.0 | GB 5009.3  |
| 食用盐（以 NaCl 计）, g/100g | ≤ 5.0  | GB 5009.44 |
| 淀粉, %                 | ≥ 75.0 | GB 5009.9  |

|                             |   |     |            |
|-----------------------------|---|-----|------------|
| *铅（以 Pb 计），mg/kg            | ≤ | 0.4 | GB 5009.12 |
| *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 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。

## 2.6 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、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

本标准适用于以食用淀粉（绿豆淀粉、豌豆淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉）中的一种或几种为原料，添加生活饮用水，添加或不添加食用盐、碳酸钠中的一种或两种，经和浆、搅拌混合、成型、烘干、包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。

延津县豫丰食品加工厂

H N

Q B