



411750S-2022



安阳高新区李海青皮渣加工部企业标准

Q/AHQ 0001S-2022

# 皮渣（淀粉制品）

2022-07-04 发布

2022-07-04 实施

安阳高新区李海青皮渣加工部 发布

## 前 言

本标准由安阳高新区李海青皮渣加工部提出。

本标准由安阳高新区李海青皮渣加工部起草。

本标准主要起草人：李海青。

H N

Q B

# 皮渣（淀粉制品）

## 1 范围

本标准规定了皮渣（淀粉制品）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用红薯淀粉、红薯粉条为主要原料，添加生活饮用水调糊，加入或不加入葱、姜、蒜、食用盐、鸡精、味精、芝麻油、酱油、虾米、猪肉沫、芝麻、花生、白芷、香辛料（砂仁、肉豆蔻、肉桂、丁香、花椒、八角、小茴香、山奈、高良姜、干姜、辣椒、桂皮中的多种）中的多种，经蒸煮、成型、冷却、分切或不分切、包装加工而成的非即食皮渣（淀粉制品）。

按照原料不同分为：皮渣、五香皮渣、风味皮渣、香辣皮渣、肉味皮渣、虾味皮渣。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 红薯粉条应符合 GB/T 23587 和 GB 2713 的规定。

2.1.2 食用红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.5 葱、姜、蒜应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.6 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.7 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.8 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.9 芝麻油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.10 酱油应符合 GB 2717 的规定。

2.1.11 虾米应符合 GB 10146 的规定。

2.1.12 猪肉沫应符合 GB 2707 的规定。

2.1.13 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.14 香辛料（砂仁、肉豆蔻、肉桂、丁香、花椒、八角、小茴香、山奈、高良姜、干姜、辣椒、桂皮）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.15 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

### 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

性 状	要 求	检 验 方 法
性状	具有产品应有的性状	从样品中取出适量，置于白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味；样
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有原料物质特有的气、滋味，无异味	

杂质	无肉眼可见外来杂质	品熟制后，然后以温开水漱口，品其滋味。
----	-----------	---------------------

### 2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 85.0	GB 5009.3
食用盐 (以氯化钠计), g/100g	≤ 8.0	GB 5009.44
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
甲基汞 <sup>a</sup> (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
注: *指该指标严于食品安全国家标准 GB 2762。 a 仅适用于使用虾米的产品。		

### 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 规定。

### 2.5 生产过程中的卫生要求

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

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 和 GB 31650 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。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红薯淀粉、红薯粉条为主要原料，添加生活饮用水调糊，加入或不加入葱、姜、蒜、食用盐、鸡精、味精、芝麻油、酱油、虾米、猪肉沫、芝麻、花生、白芷、香辛料（砂仁、肉豆蔻、肉桂、丁香、花椒、八角、小茴香、山奈、高良姜、干姜、辣椒、桂皮中的多种）中的多种，经蒸煮、成型、冷却、分切或不分切、包装加工而成的非即食皮渣（淀粉制品）。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》，参照 GB 2713《食品安全国家标准 淀粉制品》制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

安阳高新区李海青皮渣加工部

Q B