



412132S-2022



内黄县张龙乡建峰粉皮厂企业标准

Q/NZJ 0002S-2022

---

# 粉皮（条）

2022-08-04 发布

2022-08-04 实施

---

内黄县张龙乡建峰粉皮厂 发布

## 前 言

本标准由内黄县张龙乡建峰粉皮厂提出。

本标准起草单位：内黄县张龙乡建峰粉皮厂。

本标准主要起草人：田磊、史小飞、申晓磊。

H N

Q B

# 粉皮（条）

## 1 范围

本标准规定了粉皮（条）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、马铃薯淀粉、红薯淀粉中的一种）为原料，加入生活饮用水、添加食用盐和硫酸铝铵（仅适用于粉条），经打浆、成型、煮浆、烘干、包装加工而成的非即食粉皮（条）。

根据原料不同分为不同产品。

## 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 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 硫酸铝铵应符合 GB 1886.342 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 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	呈片状或长方条状，粗细均匀	取适量样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽和杂质。闻其气味，按其食用方法蒸煮后，品其滋味。
色泽	白色半透明	
气味	具有淀粉固有的气味，无异味	
滋味	复水后柔软、清爽、有韧性，口尝无沙质，具有产品固有的滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

### 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
食用盐(以NaCl计), g/100g	≤ 1.0	GB 5009.44
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
铝(干样品, 以Al计), mg/kg(仅适用于粉条)	≤ 200	GB 5009.182

\* 该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。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、马铃薯淀粉、红薯淀粉中的一种）为原料，加入生活饮用水、添加食用盐和硫酸铝铵（仅适用于粉条），经打浆、成型、煮浆、烘干、包装加工而成的非即食粉皮（条）。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，参照相关标准制订本企业标准，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。

内黄县张龙乡建峰粉皮厂

H N

Q B