



412653S-2022



辉县市恒利食品有限公司企业标准

Q/HHL 0002S-2022

调味魔芋粉皮（凉皮）

2022-09-19 发布

2022-09-19 实施

辉县市恒利食品有限公司 发布

前 言

本标准由辉县市恒利食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：许恒利、李天国。

H N

Q B

调味魔芋粉皮（凉皮）

1 范围

本标准规定了调味魔芋粉皮的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以魔芋粉皮（淀粉制品）（食用淀粉、魔芋粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、食用盐、碳酸钠、食用大豆油、硫酸铝铵）为主要原料，经加水泡发、添加香辛料（辣椒、八角、花椒、桂皮、高良姜、草果、百里香、藤椒、葱、姜、小茴香、豆蔻、辣椒粉、花椒粉、砂仁粉、桂皮粉、姜粉、八角粉、葱粉、小茴香粉、孜然粉、芝麻中的几种）、剁椒酱、食用盐、食用大豆油、味精、白砂糖、食品用香精（肉味香精、麻辣香精、烧烤味香精、孜然香精、海鲜味香精、螺蛳味香精中的一种或几种）、柠檬酸、酵母抽提物、辣椒油、呈味核苷酸二钠、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠中的一种或几种，经调配混合、真空包装、高温杀菌（熟制）、包装加工而成的即食调味魔芋粉皮（凉皮）。

根据产品辅料不同可将产品分为不同种类：剁椒味魔芋粉皮（凉皮）、螺蛳味魔芋粉皮（凉皮）、藤椒味魔芋粉皮（凉皮）、香辣魔芋粉皮（凉皮）、五香魔芋粉皮（凉皮）、烧烤味魔芋粉皮（凉皮）、海鲜味魔芋粉皮（凉皮）、麻辣魔芋粉皮（凉皮）、孜然味魔芋粉皮（凉皮）、风味魔芋粉皮（凉皮）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 魔芋粉皮应符合 GB 2713 的规定。

2.1.2 生活饮用水（生产用水）应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 香辛料（辣椒、八角、花椒、桂皮、高良姜、草果、百里香、藤椒、葱、姜、小茴香、豆蔻、辣椒粉、花椒粉、砂仁粉、桂皮粉、姜粉、八角粉、葱粉、小茴香粉、孜然粉）应符合 GB/T 15691 的规定。

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

2.1.5 剁椒酱应符合 GB 2718 的规定。

2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.7 食用大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.8 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.10 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.11 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.12 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.13 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。

2.1.14 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.15 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.16 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 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
色泽	具有本品应有色泽	从样品中取出一包，倒入一洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，按照食用方法品其滋味
性状	片状软固态	
气、滋味	具有本品特有气味和滋味，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
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 8	GB 5009.44
水分，g/100g	≤ 85	GB 5009.3
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
脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.121

注：*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	100	GB 4789.3
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

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 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、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以魔芋粉皮（淀粉制品）（食用淀粉、魔芋粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、食用盐、碳酸钠、食用大豆油、硫酸铝铵）为主要原料，经加水泡发、添加香辛料（辣椒、八角、花椒、桂皮、高良姜、草果、百里香、藤椒、葱、姜、小茴香、豆蔻、辣椒粉、花椒粉、砂仁粉、桂皮粉、姜粉、八角粉、葱粉、小茴香粉、孜然粉、芝麻中的几种）、剁椒酱、食用盐、食用大豆油、味精、白砂糖、食品用香精（肉味香精、麻辣香精、烧烤味香精、孜然香精、海鲜味香精、螺蛳味香精中的一种或几种）、柠檬酸、酵母抽提物、辣椒油、呈味核苷酸二钠、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠中的一种或几种，经调配混合、真空包装、高温杀菌（熟制）、包装加工而成的即食调味魔芋粉皮（凉皮）。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，参考GB 2713《食品安全国家标准 淀粉制品》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。

辉县市恒利食品有限公司