



412662S-2022



卫辉市南站盛世缘薯制品加工坊企业标准

Q/WSSY 0001S-2022

皮渣

2022-09-19 发布

2022-09-19 实施

卫辉市南站盛世缘薯制品加工坊 发布

前 言

本标准由卫辉市南站盛世缘薯制品加工坊提出并起草。

本标准主要起草人：韩玉霞。

H N

Q B

皮渣

1 范围

本标准规定了皮渣的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以粉条（主要原料：食用小麦淀粉、食用红薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用芋头淀粉中的一种或几种，辅料：水、羟丙基二淀粉磷酸酯、食用盐、碳酸钠、食用大豆油、硫酸铝铵、硫酸铝钾中的几种）为主要原料，加水煮制，辅以食用红薯淀粉、香辛料（姜粉、辣椒粉、肉豆蔻粉、花椒粉、葱、桂皮粉、八角粉）、食用盐、脱氢乙酸钠中的几种，再经调配混合、成型、蒸煮、冷却、包装加工而成非即食淀粉制品皮渣。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 粉条应符合 GB/T 23587 和 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 食用红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 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	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
水分, g/100g	≤ 80	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 ^a （以脱氢乙酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.121
注 1：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；			
注 2：a 指标仅适用于使用该添加剂的产品。			

2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

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、水分的检验。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以粉条（主要原料：食用小麦淀粉、食用红薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用芋头淀粉中的一种或几种，辅料：水、羟丙基二淀粉磷酸酯、食用盐、碳酸钠、食用大豆油、硫酸铝铵、硫酸铝钾中的几种）为主要原料，加水煮制，辅以食用红薯淀粉、香辛料（姜粉、辣椒粉、肉豆蔻粉、花椒粉、葱、桂皮粉、八角粉）、食用盐、脱氢乙酸钠中的几种，再经调配混合、成型、蒸煮、冷却、包装加工而成非即食淀粉制品皮渣。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。

卫辉市南站盛世缘薯制品加工坊

Q B