



410648S-2023



河南和丰食品有限公司企业标准

Q/HHS 0003S-2023

风味粉皮

2023-04-03 发布

2023-04-03 实施

河南和丰食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南和丰食品有限公司提出。

本标准由河南和丰食品有限公司起草。

本标准主要起草人：卢雄文。

H N
Q B

风味粉皮

1 范围

本标准规定了风味粉皮的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以外购粉皮或自制粉皮【以小麦淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、绿豆淀粉中的一种或几种为原料，经加水、和浆、成型、冷却、干燥、包装加工而成的粉皮】为主要原料，添加生活饮用水，经浸泡、脱水后添加食用植物油（大豆油、菜籽油、棕榈油中的一种或几种）、辣椒油、辣椒粉、食用盐、白砂糖、鸡精、花生、黄豆、鲜竹笋、酸竹笋、豆角、酸豆角、蛋白素肉（豆制品）、熟芝麻、香辛料粉（花椒粉、胡椒粉、麻椒粉、八角粉、砂仁粉、桂皮粉、甘草粉、豆蔻粉、姜粉、葱粉、小茴香粉、孜然粉中的几种）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、谷氨酸钠（味精）、酵母抽提物、乙基麦芽酚、食品用香精（肉味香精、烧烤味香精、孜然香精、海鲜味香精、鸡肉味香精、五香味香精、香辣味香精、麻辣味香精、牛肉香精、芝麻油香精、烤鸭味香精、蒜香味香精中的一种或几种）、D-异抗坏血酸钠、脱氢乙酸钠、辣椒红油（植物油、辣椒、辣椒红）中的几种，经调味、包装、杀菌、装箱加工而成的即食风味粉皮。

根据原辅料不同将产品分为不同口味：香辣味粉皮、五香味粉皮、烧烤味粉皮、海鲜味粉皮、麻辣味粉皮、孜然味粉皮、鸡味粉皮、鸭味粉皮、蒜香味粉皮、复合风味粉皮。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 粉皮应符合 GB 2713 的规定。

2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.3 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。

2.1.4 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.5 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。

2.1.6 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.7 香辛料粉（花椒粉、胡椒粉、麻椒粉、八角粉、砂仁粉、桂皮粉、甘草粉、豆蔻粉、姜粉、葱粉、小茴香粉、孜然粉）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.8 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。

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

2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.11 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.12 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.13 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.14 鸡精应符合 SB/T 10371 和 GB 31644 的规定。

2.1.15 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。

- 2.1.16 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.17 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.18 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.19 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.20 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.21 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.22 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.23 绿豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.24 辣椒红油（植物油、辣椒、辣椒红）中植物油应符合 GB 2716 的规定；辣椒应符合 GB/T 30382 的规定；辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.25 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.26 花生应符合 GB 1532 的规定。
- 2.1.27 黄豆应符合 NY/T 954 的规定。
- 2.1.28 鲜竹笋、豆角应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.29 酸竹笋、酸豆角应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.30 蛋白素肉应符合 GB 2712 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	具有产品应有的形状	取适量样品，置于白色瓷盘中，在自然光线下观察其性状、色泽和杂质；按食用方法煮熟后，闻其气味，用温开水漱口，然后品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无酸败、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
食用盐（以 NaCl 计）/（g/100g）	≤ 8.0	GB 5009.44
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.4	GB 5009.12
*脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计）/（g/kg）	≤ 1.0	GB 5009.121
黄曲霉毒素 B ₁ /（μg/kg）	≤ 5.0	GB 5009.22

a 仅适用于添加该食品添加剂的产品。

*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 微生物限量

其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	10^2	GB 4789.3 中平板计数法
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

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。

2.7 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、净含量及允许短缺量、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

本标准适用于以外购粉皮或自制粉皮【以小麦淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、绿豆淀粉中的一种或几种为原料，经加水、和浆、成型、冷却、干燥、包装加工而成的粉皮】为主要原料，添加生活饮用水，经浸泡、脱水后添加食用植物油（大豆油、菜籽油、棕榈油中的一种或几种）、辣椒油、辣椒粉、食用盐、白砂糖、鸡精、花生、黄豆、鲜竹笋、酸竹笋、豆角、酸豆角、蛋白素肉（豆制品）、熟芝麻、香辛料粉（花椒粉、胡椒粉、麻椒粉、八角粉、砂仁粉、桂皮粉、甘草粉、豆蔻粉、姜粉、葱粉、小茴香粉、孜然粉中的几种）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、谷氨酸钠（味精）、酵母抽提物、乙基麦芽酚、食品用香精（肉味香精、烧烤味香精、孜然香精、海鲜味香精、鸡肉味香精、五香味香精、香辣味香精、麻辣味香精、牛肉香精、芝麻油香精、烤鸭味香精、蒜香味香精中的一种或几种）、D-异抗坏血酸钠、脱氢乙酸钠、辣椒红油（植物油、辣椒、辣椒红）中的几种，经调味、包装、杀菌、装箱加工而成的即食风味粉皮。

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。

河南和丰食品有限公司