



410748S-2023



辉县市改新食品有限公司企业标准

Q/HGS 0001S-2023

粉皮

2023-04-09 发布

2023-04-09 实施

辉县市改新食品有限公司 发布

前 言

本标准由辉县市改新食品有限公司提出。

本标准起草单位：辉县市改新食品有限公司。

本标准主要起草人：王学宝。

本标准自发布实施日起替代 Q/HGS 0001S-2022。

H N
Q B

粉皮

1 范围

本标准规定了粉皮的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用淀粉（小麦淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、豌豆淀粉、红薯淀粉、芋头淀粉中的一种或多种）、生活饮用水为原料，添加或不添加魔芋粉、山药粉、糯米粉、芋头粉中的一种或多种，添加食用盐、碳酸钠，经和浆、搅拌混合、成型、烘干、包装而成的非即食的粉皮。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦淀粉应符合GB/T 8883和GB 31637的规定。

2.1.2 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.3 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.6 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.7 豌豆淀粉应符合GB/T 38572和GB 31637的规定。

2.1.8 魔芋粉应符合NY/T 494的规定。

2.1.9 山药粉应符合NY/T 2984的规定。

2.1.10 糯米粉应符合GB 2715的规定。

2.1.11 红薯淀粉、芋头淀粉应符合GB 31637的规定。

2.1.12 芋头粉应符合NY/T 1884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	长条形、圆形、方形、短节形	从样品中取出 1 袋，倒入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	微黄色	
气、滋味	具有原料应有的气味，复水后柔软、爽滑、有韧性、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，%	≤	15.0	GB 5009.3
淀粉，%	≥	70.0	GB 5009.9
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤	3.0	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
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
注：*铅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

本标准适用于以食用淀粉（小麦淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、豌豆淀粉、红薯淀粉、芋头淀粉中的一种或多种）、生活饮用水为原料，添加或不添加魔芋粉、山药粉、糯米粉、芋头粉中的一种或多种，添加食用盐、碳酸钠，经和浆、搅拌混合、成型、烘干、包装而成的非即食的粉皮。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》的要求制订本企业标准，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。

H N

辉县市改新食品有限公司

Q B