



411467S-2023



河南明德食品有限公司企业标准

Q/HMS 0002S-2023

# 凉皮（酿皮、河粉）

2023-05-27 发布

2023-05-27 实施

河南明德食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南明德食品有限公司提出起草。

本标准主要起草人：张建行。

H N

Q B

# 凉皮（酿皮、河粉）

## 1 范围

本标准规定了凉皮（酿皮、河粉）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦淀粉为原料，加入生活饮用水搅拌均匀，加入或不加入食品添加剂（脱氢乙酸钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、柠檬酸钠、微晶纤维素、单，双甘油脂肪酸酯中的一种或几种）搅拌均匀成浆、蒸箱蒸制成型、冷却、喷洒食用植物油（大豆油、食用植物调和油中的一种或几种）、切条或不切条、包装加工而成的非即食凉皮（酿皮、河粉）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 小麦淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.5 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.6 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.7 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.7 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 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	片状或条状	取出若干样品，倒入白色瓷盘中，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，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，%	$\leq$ 85	GB 5009.3

脱氢乙酸钠 <sup>a</sup> （以脱氢乙酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.121
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			
a 适用于使用该食品添加剂的产品检验。			

## 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，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，真菌毒素限量应符合 GB 2761 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。型式检验按国家相关规定执行。

QB

## 编制说明

本标准适用于以小麦淀粉为原料，加入生活饮用水搅拌均匀，加入或不加入食品添加剂（脱氢乙酸钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、柠檬酸钠、微晶纤维素、单，双甘油脂肪酸酯中的一种或几种）搅拌均匀成浆、蒸箱蒸制成型、冷却、喷洒食用植物油（大豆油、食用植物调和油中的一种或几种）、切条或不切条、包装加工而成的非即食凉皮（酿皮、河粉）。

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 2713《食品安全国家标准 淀粉制品》制订了本企业标准，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。

河南明德食品有限公司

Q B