



412880S-2023



河南省怀药堂食品有限公司企业标准

Q/HYT 0002S-2023

# 粉皮（条）

2023-09-13 发布

2023-09-13 实施

河南省怀药堂食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南省怀药堂食品有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：刘朝林。

本标准自发布实施日起替代 Q/HYT 0002S-2023(备案号：412144S-2023)。

H N

Q B

# 粉皮（条）

## 1 范围

本标准规定了粉皮（条）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以绿豆淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、豌豆淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、高粱淀粉、木薯淀粉、大米淀粉、荞麦淀粉、菱角淀粉、藕淀粉、荸荠淀粉中的一种或几种为原料，添加生活饮用水，添加食用盐，添加或不添加山药粉、铁棍山药粉、绿豆粉、糯米粉、米粉、芝麻、裙带菜粉、猴头菇粉、葛根粉、茯苓粉、薏苡仁粉、陈皮粉、三七茎叶粉、人参粉（人参人工种植五年及五年以下）、枸杞粉、阿胶粉、昆布粉、黄精粉、松花粉、大麦苗粉中的一种或几种，添加或不添加碳酸钙，经和浆、成型、冷却、干燥、包装加工而成的非即食粉皮（条）。

根据原料不同分为：绿豆粉皮（条）、小麦粉皮（条）、红薯粉皮（条）、豌豆粉皮（条）、马铃薯粉皮（条）、玉米粉皮（条）、山药粉皮（条）、铁棍山药粉皮（山药粉肚）、山药米粉粉皮（条）、复合粉皮（条）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 豌豆淀粉、高粱淀粉、大米淀粉、荞麦淀粉、菱角淀粉、藕淀粉、荸荠淀粉、绿豆淀粉、红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.2 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

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

2.1.4 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

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

2.1.6 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.7 山药粉、铁棍山药粉、绿豆粉应符合 NY/T 2984 的规定。

2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.9 糯米粉、米粉、薏苡仁粉应符合 GB 2715 的规定。

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

2.1.11 裙带菜粉、昆布粉应符合 GB 19643 的规定。

2.1.12 猴头菇粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.13 葛根粉、茯苓粉、陈皮粉、枸杞粉、阿胶粉、黄精粉应清洁、卫生、无霉变，所用原料葛根、茯苓、陈皮、枸杞、阿胶、黄精应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.14 三七茎叶粉应清洁、卫生、无霉变，所用原料中三七茎叶应符合 DBS53/ 024 的规定。

2.1.15 人参粉（人参人工种植五年及五年以下）应清洁、卫生、无霉变，所用原料人参应符合原卫

生部 2012 年 第 17 号公告的规定。

2.1.16 松花粉应符合 GH/T 1030 的规定。

2.1.17 大麦苗粉应符合 DBS13/ 013 的规定。

2.1.18 碳酸钙应符合 GB 1886.214 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	条状或片状	从样品中取一包，放在一洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，按食用方法品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有原料物质特有的气、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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法	
水分, g/100g	≤ 15.0	GB 5009.3	
淀粉, g/100g	除红薯粉皮（条）以外的产品	70	GB 5009.9
	红薯粉皮（条）、豌豆粉皮（条）、绿豆粉皮（条）	75	
铅*（以 Pb 计）， mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12	
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。			

## 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

生产加工过程的卫生应符合 GB 14881 的规定。

## 2.6 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；新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

### 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。型式检验按国家有关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以绿豆淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、豌豆淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、高粱淀粉、木薯淀粉、大米淀粉、荞麦淀粉、菱角淀粉、藕淀粉、荸荠淀粉中的一种或几种为原料，添加生活饮用水，添加食用盐，添加或不添加山药粉、铁棍山药粉、绿豆粉、糯米粉、米粉、芝麻、裙带菜粉、猴头菇粉、葛根粉、茯苓粉、薏苡仁粉、陈皮粉、三七茎叶粉、人参粉（人参人工种植五年及五年以下）、枸杞粉、阿胶粉、昆布粉、黄精粉、松花粉、大麦苗粉中的一种或几种，添加或不添加碳酸钙，经和浆、成型、冷却、干燥、包装加工而成的非即食粉皮（条）。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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省怀药堂食品有限公司