



413010S-2023



辉县市永盛食品有限公司企业标准

Q/HYS 0001S-2023

# 粉皮（条）

2023-09-25 发布

2023-09-25 实施

辉县市永盛食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由辉县市永盛食品有限公司提出。

本标准起草单位：辉县市永盛食品有限公司。

本标准主要起草人：宋君霞。

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。

本标准适用于以食用马铃薯淀粉、食用红薯淀粉、食用芋头淀粉中的一种为原料，辅以或不辅以食用小麦淀粉、食用木薯淀粉、食用玉米淀粉中的一种或几种，加入生产用水，添加或不添加食用盐、硫酸铝钾中的一种或几种，经和浆（打糊）、成型、干燥、包装而成的非即食粉皮（条）。

根据原辅料不同，产品分为：马铃薯粉皮（条）、芋头粉皮（条）、红薯粉皮（条）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 食用红薯淀粉、食用芋头淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 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	具有产品应有的性状	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，在沸水中煮 5 分钟后，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, g/100g	≤ 15.0	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），%	≤ 3.0	GB 5009.44
淀粉, g/100g	≥ 75.0	GB 5009.9

灰分, g/100g	≤	0.8	GB 5009.4
断条率, %	≤	10.0	GB/T 23587
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 <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
铝的残留量 <sup>a</sup> (干样品, 以 Al 计), mg/kg	≤	200	GB 5009.182
注 1: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
注 2: a 仅限添加相应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马铃薯淀粉、食用红薯淀粉、食用芋头淀粉中的一种为原料，辅以或不辅以食用小麦淀粉、食用木薯淀粉、食用玉米淀粉中的一种或几种，加入生产用水，添加或不添加食用盐、硫酸铝钾中的一种或几种，经和浆（打糊）、成型、干燥、包装而成的非即食粉皮（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》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。

辉县市永盛食品有限公司

H N

Q B