



410245S-2024



河南省奔发食品有限公司企业标准

Q/HBS 0001S-2024

# 粉皮

2024-01-17 发布

2024-01-17 实施

河南省奔发食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南省奔发食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：吴晓光、范会军。

H N

Q B

# 粉皮

## 1 范围

本标准规定了粉皮的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以绿豆淀粉、土豆淀粉（马铃薯淀粉）、豌豆淀粉、红薯淀粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加玉米淀粉、紫薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、山药淀粉、葛根淀粉、蚕豆淀粉、大米淀粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉（西红柿粉）、芹菜粉、南瓜粉、山药粉、紫薯粉、红薯粉、豌豆粉、绿豆粉、魔芋精粉、魔芋粉、食用盐中的一种或几种，加入生活饮用水，经配料、和浆、熟化、成型、晾制或烘干、包装加工而成的非即食粉皮。

根据所用原辅料不同，产品分为：绿豆粉皮、土豆粉皮、豌豆粉皮、红薯粉皮、复合粉皮、风味粉皮。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 绿豆淀粉、土豆淀粉（马铃薯淀粉）、豌豆淀粉、红薯淀粉、玉米淀粉、紫薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、山药淀粉、葛根淀粉、蚕豆淀粉、大米淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.2 菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉（西红柿粉）、芹菜粉、南瓜粉、山药粉应清洁、干燥、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.3 紫薯粉、红薯粉、豌豆粉、绿豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。

2.1.5 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.7 生活饮用水应符合 GB 5749 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	取适量样品，倒入一洁净白瓷盘中，在自然光线下观察其性状、色泽、杂质，闻其气味，用温开水漱口后品其滋味
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	$\leq$ 17.0	GB 5009.3
淀粉, g/100g	$\geq$ 70.0	GB 5009.9
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	$\leq$ 0.45	GB 5009.12

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 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。

#### 2.6 其他要求

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。

#### 3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、水分、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以绿豆淀粉、土豆淀粉（马铃薯淀粉）、豌豆淀粉、红薯淀粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加玉米淀粉、紫薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、山药淀粉、葛根淀粉、蚕豆淀粉、大米淀粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉（西红柿粉）、芹菜粉、南瓜粉、山药粉、紫薯粉、红薯粉、豌豆粉、绿豆粉、魔芋精粉、魔芋粉、食用盐中的一种或几种，加入生活饮用水，经配料、和浆、熟化、成型、晾制或烘干、包装加工而成的非即食粉皮。

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》制定本企业标准，作为组织生产、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。

河南省奔发食品有限公司

H N  
Q B