



413136S-2024



新乡晋林食品有限公司企业标准

Q/XJS 0003S-2024

# 风味粉皮

2024-12-17 发布

2024-12-17 实施

新乡晋林食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由新乡晋林食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：黄振兴。

本标准自发布实施日起替代 Q/XJS 0003S-2024，备案号：411091S-2024。

H N

Q B

# 风味粉皮

## 1 范围

本标准规定了风味粉皮的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以粉皮为主要原料，添加生活饮用水经浸泡，脱水、蒸煮或不蒸煮、冷却或不冷却后添加食用植物油（大豆油、菜籽油、棕榈油、花生油、芝麻油、葵花籽油中的一种或几种）、辣椒粉、食用盐、白砂糖，加入或不加入黄豆、青豆、酸菜、泡椒、剁辣椒、熟芝麻、熟花生仁、熟葵花籽仁、熟豌豆、鲜笋、大蒜、大豆拉丝蛋白、牛肚碎、芝麻酱、花生酱中的一种或几种，添加香辛料粉（花椒粉、胡椒粉、麻椒粉、八角粉、砂仁粉、桂皮粉、甘草粉、豆蔻粉、生姜粉、葱粉、小茴香粉、孜然粉中的几种）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、味精、酵母抽提物、辣椒油、甘油（丙三醇）、麻椒油、食品用香精、食品用香料（乙基麦芽酚、花椒提取物、洋葱油、大蒜油、生姜油树脂、辣椒油树脂、八角茴香油、黄芥末提取物/黄芥末油树脂、生姜油、香叶油、香茅油中的一种或几种）、谷氨酸钠、D-异抗坏血酸钠中的几种，经搅拌、调味、真空包装、高温杀菌、包装加工而成的风味粉皮。

根据辅料不同可分为不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 粉皮应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.4 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.7 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.9 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.10 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.11 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.13 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.14 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

- 2.1.15 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。
- 2.1.16 黄豆、青豆应符合 GB 1352 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.17 酸菜、泡椒、剁辣椒应符合 SB/T 10439 或 GB 2714 的规定。
- 2.1.18 熟芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.19 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.20 麻椒油应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.21 甘油（丙三醇）应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.22 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.23 鲜笋、大蒜应清洁、卫生，无污染，无病虫害，无腐烂，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.24 大豆拉丝蛋白应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.25 牛肚碎应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.26 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.27 花生酱应符合 LS/T 3311 或 QB/T 1733.4 的规定。
- 2.1.28 熟葵花籽仁、熟花生仁、熟豌豆应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.29 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.30 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.31 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 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	软固态	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品应有的气味、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	≤ 80.0	GB 5009.3

食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤	7.0	GB 5009.44
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
*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

注：\*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

## 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	20	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
沙门氏菌，/25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

## 2.5 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。

## 2.6 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 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。

## 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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以粉皮为主要原料，添加生活饮用水经浸泡，脱水、蒸煮或不蒸煮、冷却或不冷却后添加食用植物油（大豆油、菜籽油、棕榈油、花生油、芝麻油、葵花籽油中的一种或几种）、辣椒粉、食用盐、白砂糖，加入或不加入黄豆、青豆、酸菜、泡椒、剁辣椒、熟芝麻、熟花生仁、熟葵花籽仁、熟豌豆、鲜笋、大蒜、大豆拉丝蛋白、牛肚碎、芝麻酱、花生酱中的一种或几种，添加香辛料粉（花椒粉、胡椒粉、麻椒粉、八角粉、砂仁粉、桂皮粉、甘草粉、豆蔻粉、生姜粉、葱粉、小茴香粉、孜然粉中的几种）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、味精、酵母抽提物、辣椒油、甘油（丙三醇）、麻椒油、食品用香精、食品用香料（乙基麦芽酚、花椒提取物、洋葱油、大蒜油、生姜油树脂、辣椒油树脂、八角茴香油、黄芥末提取物/黄芥末油树脂、生姜油、香叶油、香茅油中的一种或几种）、谷氨酸钠、D-异抗坏血酸钠中的几种，经搅拌、调味、真空包装、高温杀菌、包装加工而成的风味粉皮。

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。

新乡晋林食品有限公司

QB