



413294S-2024



河南省怀药堂食品有限公司企业标准

Q/HYT 0002S-2024

粉皮（条）

2024-12-30 发布

2024-12-30 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。

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。

本标准适用于以粉皮（条）为主料包，搭配或不搭配外购料包[调味粉包、调味汤包、调味酱包、调味醋包、调味汁包、芝麻酱调味包、火锅底料包、豉油包、小磨香油包、调味油包、辣椒油包、麻辣油包、骨汤包、籽类包（熟制）、脱水菜包、蔬菜包、蒜蓉酱包、方便菜肴包、酱腌菜包、食用菌包、豆制品包、花甲包、螺蛳包、海鲜包、海带包、肉包、牛肚包、脱水牛肉包、蛋白素肉包、卤蛋包、紫菜虾米包、海苔包、肉丸包、香肠包、鱼丸包、鸭血包、酸笋螺蛳肉沫包]中的一种或几种，经组合或不组合、包装而成的粉皮（条）。

粉皮（条）是以绿豆淀粉、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、山药淀粉、铁棍山药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）[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、山药淀粉、铁棍山药淀粉应符合 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。
- 2.1.19 蒜蓉酱包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.20 骨汤包应符合 T/CMATB 8001 的规定。
- 2.1.21 调味粉包、调味汤包、调味酱包、调味醋包、调味汁包、芝麻酱调味包、火锅底料包、豉油包应符合 SB/T 11194 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.22 调味油包、辣椒油、麻辣油包应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.23 籽类包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.24 脱水菜包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.25 方便菜肴包应符合 QB/T 5471 的规定。
- 2.1.26 酱腌菜包应符合 SB/T 10439 的规定。
- 2.1.27 食用菌包应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.28 豆制品包应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.29 花甲包、螺蛳包、海鲜包应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.30 海带包应符合 SC/T 3301 的规定。
- 2.1.31 肉包、牛肚包、脱水牛肉包应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.32 蛋白素肉包应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.33 卤蛋包应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.34 紫菜虾米包应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.35 海苔包应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.36 肉丸包、香肠包应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.37 鱼丸包应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.38 鸭血包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.39 酸笋螺蛳肉沫包应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.40 小磨香油包应符合 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	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	≤ 17.0	GB 5009.3
淀粉(以干基计), g/100g	> 50	GB 5009.9
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
	≤ 5.0	
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
	≤ 0.5	
	≤ 0.5	
黄曲霉毒素 B ₁ , 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 铅、黄曲霉毒素 B ₁ 适用于产品的混合检验，未搭配料包的产品仅对淀粉制品包检测。		

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

本标准适用于以粉皮（条）为主料包，搭配或不搭配外购料包[调味粉包、调味汤包、调味酱包、调味醋包、调味汁包、芝麻酱调味包、火锅底料包、豉油包、小磨香油包、调味油包、辣椒油包、麻辣油包、骨汤包、籽类包（熟制）、脱水菜包、蔬菜包、蒜蓉酱包、方便菜肴包、酱腌菜包、食用菌包、豆制品包、花甲包、螺蛳包、海鲜包、海带包、肉包、牛肚包、脱水牛肉包、蛋白素肉包、卤蛋包、紫菜虾米包、海苔包、肉丸包、香肠包、鱼丸包、鸭血包、酸笋螺蛳肉沫包]中的一种或几种，经组合或不组合、包装而成的粉皮（条）。

粉皮（条）是以绿豆淀粉、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、山药淀粉、铁棍山药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）[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）]。

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