



410318S-2024



卫辉市筋而晶淀粉制品厂企业标准

Q / W J D 0 0 0 2 S - 2 0 2 4

皮渣

2 0 2 4 - 0 1 - 2 9 发 布

2 0 2 4 - 0 1 - 2 9 实 施

卫辉市筋而晶淀粉制品厂 发布

前 言

本标准由卫辉市筋而晶淀粉制品厂提出并起草。

本标准主要起草人：徐广勤。

H N
Q B

皮渣

1 范围

本标准规定了皮渣的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以粉条（皮、丝）为主要原料，经热水浸泡、切制，辅以食用小麦淀粉、食用红薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用芋头淀粉、食用紫薯淀粉、香辛料（辣椒、八角、花椒、桂皮、高良姜、草果、百里香、藤椒、葱、姜、小茴香、豆蔻、辣椒粉、花椒粉、砂仁粉、桂皮粉、姜粉、八角粉、葱粉、小茴香粉、孜然粉、芝麻中的一种或几种）、牛肉粉、鸡肉粉、猪肉粉、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、食用盐、碳酸钠、食用大豆油、酱油、味精、辣椒油、食品用香精中的一种或几种，经调配混合、蒸制成型、冷却、切制、包装、杀菌或不杀菌加工而成的非即食淀粉制品。

根据主要原料不同分为不同种类：原味皮渣、风味皮渣。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 粉条（皮、丝）应符合 GB 2713 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.4 食用红薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉、食用芋头淀粉、食用紫薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

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

2.1.6 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.7 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.8 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.9 牛肉粉、猪肉粉、鸡肉粉应符合 GB 2726 的规定。

2.1.10 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 和 GB 31644 的规定。

2.1.11 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 和 GB 31644 的规定。

2.1.12 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.13 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.14 食用大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.15 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.16 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.17 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。

2.1.18 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有本品特有色泽	从样品中取出一包，倒入洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，按照食用方法品其滋味。
性 状	软固态	
气、滋味	具有本品特有气味和滋味，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	≤ 85	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 8.0	GB 5009.44
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，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 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

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

本标准适用于以粉条（皮、丝）为主要原料，经热水浸泡、切制，辅以食用小麦淀粉、食用红薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用芋头淀粉、食用紫薯淀粉、香辛料（辣椒、八角、花椒、桂皮、高良姜、草果、百里香、藤椒、葱、姜、小茴香、豆蔻、辣椒粉、花椒粉、砂仁粉、桂皮粉、姜粉、八角粉、葱粉、小茴香粉、孜然粉、芝麻中的一种或几种）、牛肉粉、鸡肉粉、猪肉粉、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、食用盐、碳酸钠、食用大豆油、酱油、味精、辣椒油、食品用香精中的一种或几种，经调配混合、蒸制成型、冷却、切制、包装、杀菌或不杀菌加工而成的非即食淀粉制品。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，参考GB 2713《食品安全国家标准 淀粉制品》制订本企业标准，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。

卫辉市筋而晶淀粉制品厂