



413070S-2024



鹤壁市龙浩食品有限公司企业标准

Q/HLS 0002S-2024

皮渣（淀粉制品）

2024-12-09 发布

2024-12-09 实施

鹤壁市龙浩食品有限公司 发布

前 言

本标准由鹤壁市龙浩食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：杨现雷、郜利沙、张柳桐、赵关保、张萍。

H N

Q B

皮渣（淀粉制品）

1 范围

本标准规定了皮渣（淀粉制品）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以粉条（经浸泡）为主要原料，加入生活饮用水、食用淀粉（食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉中的一种或几种）调糊，加入或不加入预先处理过的葱、姜、蒜、辣椒、玉米粒、马蹄、藕、青豆、胡萝卜、香菇、黑木耳、花生、芝麻、虾皮、牛肉碎、猪肉碎、鸡肉碎、骨汤、菌汤、肉汤、鸡蛋中的一种或几种，添加香辛料粉（黑胡椒、辣椒、花椒、藤椒、麻椒、罗勒叶、迷迭香、大蒜、八角、小茴香、肉豆蔻、草果、香菜、丁香、姜、孜然、葱、月桂叶、桂皮、洋葱、姜黄、山柰、白胡椒中的一种或几种）、十三香调味料、食用盐、白砂糖、鸡精调味料、味精、酿造酱油、料酒、食用植物油（大豆油、花生油、玉米油、橄榄油、芝麻油中的一种或几种）、食用猪油、食用牛油中的一种或几种，经配料、搅拌、蒸制成型、冷却、分切、包装加工而成的非即食皮渣（淀粉制品）；

或以湿粉条【是以食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉中的一种或几种为主要原料，加入生活饮用水，辅以或不辅以山药粉、菠菜粉、芹菜粉、胡萝卜粉、食用盐、硫酸铝钾（或硫酸铝铵）中一种或几种，经配料、和浆、漏粉制成】为主要原料，添加或不添加食用淀粉（食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉中的一种或几种），加入或不加入预先处理过的葱、姜、蒜、辣椒、玉米粒、马蹄、藕、青豆、胡萝卜、香菇、黑木耳、花生、芝麻、虾皮、牛肉碎、猪肉碎、鸡肉碎、骨汤、菌汤、肉汤、鸡蛋中的一种或几种，添加香辛料粉（黑胡椒、辣椒、花椒、藤椒、麻椒、罗勒叶、迷迭香、大蒜、八角、小茴香、肉豆蔻、草果、香菜、丁香、姜、孜然、葱、月桂叶、桂皮、洋葱、姜黄、山柰、白胡椒中的一种或几种）、十三香调味料、食用盐、白砂糖、鸡精调味料、味精、酿造酱油、料酒、食用植物油（大豆油、花生油、玉米油、橄榄油、芝麻油中的一种或几种）、食用猪油、食用牛油中的一种或几种，经压制成型、冷却、分切、包装加工而成的非即食皮渣（淀粉制品）。

根据所用原辅料不同可分为不同口味的皮渣。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 粉条、湿粉条应符合 GB/T 23587 和 GB 2713 的规定。

2.1.2 食用红薯淀粉应符合 GB/T 34321 和 GB 31637 的规定。

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

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

- 2.1.5 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.8 葱、姜、蒜、辣椒、玉米粒、马蹄、藕、青豆、胡萝卜应无污染、无霉变、无腐烂，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.9 香菇应符合 GB/T 38581 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.10 黑木耳应符合 GB/T 6192 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.11 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.12 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.13 虾皮应符合 SC/T 3205 的规定。
- 2.1.14 牛肉碎、猪肉碎、鸡肉碎应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.15 骨汤、菌汤、肉汤应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.16 香辛料粉、十三香调味料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.17 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.18 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.19 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.20 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.21 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.22 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.23 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.24 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.25 食用猪油、食用牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.26 山药粉、菠菜粉、芹菜粉、胡萝卜粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.27 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。
- 2.1.28 硫酸铝铵应符合 GB 1886.342 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	取出适量样品，置于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	

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	GB 5009.3
*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 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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	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

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 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

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分。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（经浸泡）为主要原料，加入生活饮用水、食用淀粉（食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉中的一种或几种）调糊，加入或不加入预先处理过的葱、姜、蒜、辣椒、玉米粒、马蹄、藕、青豆、胡萝卜、香菇、黑木耳、花生、芝麻、虾皮、牛肉碎、猪肉碎、鸡肉碎、骨汤、菌汤、肉汤、鸡蛋中的一种或几种，添加香辛料粉（黑胡椒、辣椒、花椒、藤椒、麻椒、罗勒叶、迷迭香、大蒜、八角、小茴香、肉豆蔻、草果、香菜、丁香、姜、孜然、葱、月桂叶、桂皮、洋葱、姜黄、山柰、白胡椒中的一种或几种）、十三香调味料、食用盐、白砂糖、鸡精调味料、味精、酿造酱油、料酒、食用植物油（大豆油、花生油、玉米油、橄榄油、芝麻油中的一种或几种）、食用猪油、食用牛油中的一种或几种，经配料、搅拌、蒸制成型、冷却、分切、包装加工而成的非即食皮渣(淀粉制品)；

或以湿粉条【是以食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉中的一种或几种为主要原料，加入生活饮用水，辅以或不辅以山药粉、菠菜粉、芹菜粉、胡萝卜粉、食用盐、硫酸铝钾（或硫酸铝铵）中一种或几种，经配料、和浆、漏粉制成】为主要原料，添加或不添加食用淀粉（食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉中的一种或几种），加入或不加入预先处理过的葱、姜、蒜、辣椒、玉米粒、马蹄、藕、青豆、胡萝卜、香菇、黑木耳、花生、芝麻、虾皮、牛肉碎、猪肉碎、鸡肉碎、骨汤、菌汤、肉汤、鸡蛋中的一种或几种，添加香辛料粉（黑胡椒、辣椒、花椒、藤椒、麻椒、罗勒叶、迷迭香、大蒜、八角、小茴香、肉豆蔻、草果、香菜、丁香、姜、孜然、葱、月桂叶、桂皮、洋葱、姜黄、山柰、白胡椒中的一种或几种）、十三香调味料、食用盐、白砂糖、鸡精调味料、味精、酿造酱油、料酒、食用植物油（大豆油、花生油、玉米油、橄榄油、芝麻油中的一种或几种）、食用猪油、食用牛油中的一种或几种，经压制成型、冷却、分切、包装加工而成的非即食皮渣(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、质量控制和监管部门监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

鹤壁市龙浩食品有限公司