



410004S-2024



河南上煜食品有限公司企业标准

Q/HSS 0004S-2023

皮渣（淀粉制品）

2024-01-02 发布

2024-01-02 实施

河南上煜食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南上煜食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王秀芬。

本标准自发布实施日起替代Q/HSS 0004S-2023(备案号：413402S-2023)。

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）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以红薯粉条、食用红薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉为主要原料，添加生活饮用水调糊，加入或不加入预先处理过的葱、姜、蒜、虾皮、虾仁、海参、鱿鱼、鱼肉、猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、玉米粒、马蹄、藕、豆皮、青豆、胡萝卜、香菇、木耳、辣椒、花生、酸菜、雪菜、芝麻、白芷、香辛料（砂仁、肉豆蔻、肉桂、丁香、花椒、八角、小茴香、山奈、高良姜、干姜、辣椒、桂皮中的多种）一种或几种、加入或不加入食用盐、鸡精调味料、味精、植物油（大豆油、花生油、菜籽油、橄榄油、亚麻籽油中的一种或几种）、食用猪油、酱油中的一种或几种，经灌装成型、高温杀菌、包装加工而成的非即食皮渣（淀粉制品）。

根据原料不同可分为：皮渣、五香皮渣、风味皮渣、香辣皮渣、肉味皮渣、海鲜味皮渣、酸菜味皮渣。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 红薯粉条应符合 GB/T 23587 和 GB 2713 的规定。

2.1.2 食用红薯淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.5 葱、姜、蒜、玉米粒、马蹄、藕、青豆、胡萝卜、辣椒应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.7 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.8 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.9 植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.10 酱油应符合 GB 2717 的规定。

2.1.11 虾皮、虾仁、海参、鱿鱼、鱼肉应符合 GB 10136 的规定。

2.1.12 猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉应符合 GB 2707 的规定。

2.1.13 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.14 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.15 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.16 豆皮应符合 GB 2712 的规定。

- 2.1.17 香菇、木耳应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.18 酸菜、雪菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.19 食用猪油应符合 GB/T 8937 和 GB 10146 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	具有产品应有的色泽	从样品中取出适量，在自然光下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，样品熟制后，品其滋味。
性状	具有产品应有的性状	
气味	具有该产品应有的气味，无异味	
滋味	具有该产品应有的滋味，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	≤ 85.0	GB 5009.3
食用盐 (以NaCl计), g/100g	≤ 8.0	GB 5009.4
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
甲基汞 ^a (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a 仅适用于使用虾米、虾仁、海参、鱿鱼、鱼肉的产品。		

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
^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 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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、兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验检验项目：感官要求、水分、净含量及允许短缺量。型式检验应符合国家相关规定。

编制说明

皮渣（淀粉制品）是以红薯粉条、食用红薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉为主要原料，添加生活饮用水调糊，加入或不加入预先处理过的葱、姜、蒜、虾皮、虾仁、海参、鱿鱼、鱼肉、猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、玉米粒、马蹄、藕、豆皮、青豆、胡萝卜、香菇、木耳、辣椒、花生、酸菜、雪菜、芝麻、白芷、香辛料（砂仁、肉豆蔻、肉桂、丁香、花椒、八角、小茴香、山奈、高良姜、干姜、辣椒、桂皮中的多种）一种或几种、加入或不加入食用盐、鸡精调味料、味精、植物油（大豆油、花生油、菜籽油、橄榄油、亚麻籽油中的一种或几种）、食用猪油、酱油中的一种或几种，经灌装成型、高温杀菌、包装加工而成的非即食皮渣（淀粉制品）。依据《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》规定制定本企业标准，作为组织生产、质量控制、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。

河南上煜食品有限公司