



410429S-2024



禹州市禹冠三粉加工厂企业标准

Q/YYS 0004S-2024

粉皮

2024-02-07 发布

2024-02-07 实施

禹州市禹冠三粉加工厂 发布

前 言

本标准由禹州市禹冠三粉加工厂提出。

本标准起草单位：禹州市禹冠三粉加工厂。

本标准主要起草人：张贯召。

H N

Q B

粉皮

1 范围

本标准规定了粉皮的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用红薯淀粉为主要原料，加入生活饮用水，添加或不添加硫酸铝钾、食用盐中的一种或多种，添加或不添加柠檬酸和脱氢乙酸钠的水溶液，经配料、打浆、铺浆、熟化、老化、切片成型、干燥或不干燥、包装而成的非即食粉皮。

根据生产工艺和用料不同可分为：干粉皮、湿粉皮。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.3 食用红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.5 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.6 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 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	从样品中取出 100g，倒入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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 的规定。

表 2 理化指标

项 目		指 标		检验方法
		湿粉皮	干粉皮	
水分, %	≤	60.0	15.0	GB 5009.3
淀粉, %	≥	35.0	75.0	GB 5009.9
灰分, %	≤	1.5		GB 5009.4
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5		GB 5009.11

*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
脱氢乙酸钠 ^a （以脱氢乙酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.121
铝的残留量 ^a （干样品，以 Al 计），mg/kg	≤	200	GB 5009.182
食用盐 ^b （以 NaCl 计），%	≤	3.0	GB 5009.44
<p>注 1：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p>注 2：a 仅限添加相应食品添加剂的产品检验。</p> <p>注 3：b 仅限添加食用盐的产品检验。</p>			

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

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

本标准适用于以食用红薯淀粉为主要原料，加入生活饮用水，添加或不添加硫酸铝钾、食用盐中的一种或多种，添加或不添加柠檬酸和脱氢乙酸钠的水溶液，经配料、打浆、铺浆、熟化、老化、切片成型、干燥或不干燥、包装而成的非即食粉皮。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》的要求制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

禹州市禹冠三粉加工厂

Q B