



411091S-2024



新乡晋林食品有限公司企业标准

Q/XJS 0003S-2024

风味粉皮

2024-05-06 发布

2024-05-06 实施

新乡晋林食品有限公司 发布

前 言

本标准中的附录 A 为规范性附录。

本标准由新乡晋林食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：黄如意。

本标准自发布实施日起替代 Q/XJS 0003S-2023（备案号：410765S-2023）。

H N

Q B

风味粉皮

1 范围

本标准规定了风味粉皮的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以粉皮为主要原料，添加生活饮用水经浸泡、脱水、蒸煮或不蒸煮、冷却或不冷却后添加食用植物油（大豆油、菜籽油、棕榈油中的一种或几种）、辣椒油、辣椒粉、食用盐、白砂糖，加入或不加入黄豆、青豆、酸菜、泡椒、熟芝麻中的一种或几种，添加香辛料粉（花椒粉、胡椒粉、麻椒粉、八角粉、砂仁粉、桂皮粉、甘草粉、豆蔻粉、生姜粉、葱粉、小茴香粉、孜然粉中的几种）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、味精、酵母抽提物、食品用香精（牛肉味香精、烧烤味香精、孜然香精、海鲜味香精、鸡肉味香精、五香味香精、香辣味香精、麻辣味香精、蒜香味香精中的一种或几种）、D-异抗坏血酸钠、脱氢乙酸钠中的几种，经搅拌、调味、真空包装、杀菌、包装加工而成的即食风味粉皮。

根据辅料不同将产品分为不同口味种类：香辣味粉皮、五香味粉皮、烧烤味粉皮、海鲜味粉皮、麻辣味粉皮、孜然味粉皮、泡椒味粉皮、酸菜味粉皮、鸡汁味粉皮、牛肉粉味粉皮、蒜香味粉皮、复合风味粉皮。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 粉皮应符合 Q/HGS 0001S 的规定，见附录 A。
- 2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.4 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.7 香辛料粉（花椒粉、胡椒粉、麻椒粉、八角粉、砂仁粉、桂皮粉、甘草粉、豆蔻粉、生姜粉、葱粉、小茴香粉、孜然粉）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.9 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.10 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.11 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.13 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.14 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.15 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。
- 2.1.16 黄豆应符合 GB 1352 的规定。

- 2.1.17 青豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.18 酸菜、泡椒应符合 SB/T 10439 的规定。
- 2.1.19 熟芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.20 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 | 软固态 | 取样品置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口、品尝其滋味 |
| 色泽 | 具有该产品应有的色泽 | |
| 气、滋味 | 具有该产品应有的气、滋味、咸淡适当、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 |
| 食用盐(以 NaCl 计), g/100g | ≤ 7.0 | GB 5009.44 |
| 酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g | ≤ 3.0 | GB 5009.229 |
| 过氧化值(以脂肪计), g/100g | ≤ 0.25 | GB 5009.227 |
| *铅(以 Pb 计), mg/kg | ≤ 0.4 | GB 5009.12 |
| 脱氢乙酸钠 ^a (以脱氢乙酸计), g/kg | ≤ 1.0 | GB 5009.121 |
| 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; a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。 | | |

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 | 采集方案 ^a 及限量 | | | | 检 验 方 法 |
|-------------|-----------------------|---|-----------------|-----------------|-----------------|
| | n | c | m | M | |
| 菌落总数, CFU/g | 5 | 2 | 10 ⁵ | 10 ⁶ | GB 4789.2 |
| 大肠菌群, CFU/g | 5 | 2 | 20 | 100 | GB 4789.3 平板计数法 |
| 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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 (2014 版) 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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。



411968S-2022



辉县市改新食品有限公司企业标准

Q/HGS 0001S-2022

粉皮

2022-07-18 发布

2022-07-18 实施

辉县市改新食品有限公司 发布

前 言

本标准由辉县市改新食品有限公司提出。

本标准起草单位：辉县市改新食品有限公司。

本标准主要起草人：王学宝。

本标准自发布实施日起替代 Q/HGS 0001S-2020。

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淀粉（小麦淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉中的一种）、生活饮用水为原料，添加碳酸钙、碳酸钠，经和浆、搅拌混合、成型、烘干、包装而成的非即食的粉皮。

根据原料不同可分为：小麦淀粉粉皮、马铃薯淀粉粉皮、木薯淀粉粉皮。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

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

2.1.3 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.4 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。

2.1.5 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.6 碳酸钠应符合 GB 1886.1 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 | 长条形、圆形、方形、短节形 | 从样品中取出 1 袋，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 | 微黄色 | |
| 气、滋味 | 具有原料应有的气味，复水后柔软、爽滑、有韧性、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, % | ≤ | 15.0 | GB 5009.3 |
| 淀粉, % | ≥ | 70.0 | GB 5009.9 |

Q/HGS 0001S-2022

| | | | |
|---------------------------|---|-----|------------|
| 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

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。型式检验按国家有关规定执行。

Q/HGS 0001S-2022

编制说明

本标准适用于以食用淀粉（小麦淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉中的一种）、生活饮用水为原料，添加碳酸钙、碳酸钠，经和浆、搅拌混合、成型、烘干、包装而成的非即食的粉皮。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/T 23587《粉条》、GB 2713《食品安全国家标准 淀粉制品》的要求制订本企业标准，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

辉县市改新食品有限公司

Q B

编制说明

本标准适用于以粉皮为主要原料，添加生活饮用水经浸泡、脱水、蒸煮或不蒸煮、冷却或不冷却后添加食用植物油（大豆油、菜籽油、棕榈油中的一种或几种）、辣椒油、辣椒粉、食用盐、白砂糖，加入或不加入黄豆、青豆、酸菜、泡椒、熟芝麻中的一种或几种，添加香辛料粉（花椒粉、胡椒粉、麻椒粉、八角粉、砂仁粉、桂皮粉、甘草粉、豆蔻粉、生姜粉、葱粉、小茴香粉、孜然粉中的几种）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、味精、酵母抽提物、食品用香精（牛肉味香精、烧烤味香精、孜然香精、海鲜味香精、鸡肉味香精、五香味香精、香辣味香精、麻辣味香精、蒜香味香精中的一种或几种）、D-异抗坏血酸钠、脱氢乙酸钠中的几种，经搅拌、调味、真空包装、杀菌、包装加工而成的即食风味粉皮。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》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡晋林食品有限公司