



410456S-2025



郑州嘉德龙食品有限公司企业标准

Q/ZJS 0004S-2025

风味方便粉皮

2025-02-10 发布

2025-02-10 实施

郑州嘉德龙食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州嘉德龙食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王启春、赵占强。

本标准自发布实施日起替代：Q/ZJS 0004S-2021。

H N

Q B

风味方便粉皮

1 范围

本标准规定了风味方便粉皮的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以外购粉皮或自制粉皮【以小麦淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、绿豆淀粉中的一种或几种为原料，经加水、和浆、成型、冷却、干燥、包装加工而成的粉皮】为主要原料，添加生活饮用水，经浸泡、脱水后添加食用植物油（大豆油、菜籽油、橄榄油、芝麻油、花生油、玉米油、棕榈油、葵花籽油中的一种或几种）、食用调和油、食用动物油脂（牛油、鸡油、羊油、猪油、鸭油中的一种或几种）、辣椒粉、食用盐、白砂糖、味精、冰糖、豆豉、蚝油、酱油、食醋、白酒、料酒、鸡精、熟芝麻、辣椒酱、豆瓣酱、腐乳、大豆膳食纤维粉、海藻糖、低聚果糖、香辛料或料粉（辣椒、麻椒、藤椒、花椒、八角、小茴香、桂皮、胡椒、豆蔻、孜然、草果、肉豆蔻、高良姜、洋葱、姜、葱、蒜、丁香、肉桂、山奈、姜黄、月桂叶、香菜籽、花椒粉、胡椒粉、麻椒粉、八角粉、砂仁粉、桂皮粉、甘草粉、豆蔻粉、姜粉、葱粉、小茴香粉、孜然粉中的一种或几种）、陈皮、白芷、郫县豆瓣、魔芋淀粉制品、酱腌菜（泡椒、泡姜、剁辣椒、酸笋、酸莴笋、藕片、豇豆、酸黄花菜、泡菜、泡豇豆、剁椒、酸萝卜、酸豆角中的一种或几种）、干制蔬菜类（黄花菜、萝卜、辣椒、黄瓜、笋干、莴笋干、黄秋葵干、百合干、紫薯干、红薯干、山药干、芋头干中的一种或几种）、食用菌类（木耳、香菇、杏鲍菇、金针菇、茶树菇、平菇、牛肝菌、松茸、猴头菇中的一种或几种）、酱卤肉制品【鸡肉及其副产品（鸡翅、鸡胗、鸡爪、鸡心、鸡肠、鸡肚、鸡脖、鸡架、鸡舌）、鸭肉及其副产品（鸭翅、鸭胗、鸭爪、鸭心、鸭肠、鸭脖、鸭头、鸭舌、鸭肝、鸭肚）、鹅肉及其副产品（鹅翅、鹅胗、鹅爪、鹅心、鹅肠、鹅舌、鹅脖、鹅肚、鹅肝、鹅头）、牛肉及其副产品（牛肚、毛肚、牛喉脆骨、牛皮、牛蹄筋、牛肠、牛脆骨、牛蹄、牛心、牛舌、牛耳、牛肝、牛肺）、猪肉及其副产品（猪肚、猪脆骨、猪皮、猪蹄筋、猪蹄、猪心、猪耳、猪肝、猪肠、猪肺、猪头肉、猪舌）、驴肉及其副产品（驴肚、驴舌、驴喉脆骨、驴皮、驴蹄筋、驴蹄、驴心、驴肠、驴耳、驴肝、驴肺、驴头肉）、羊肉及其副产品（羊肚、羊喉脆骨、羊舌、羊皮、羊蹄筋、羊蹄、羊心、羊耳、羊肝、羊头肉、羊肺）中的一种或几种】、熟制水产制品（墨鱼、鱿鱼、鲍鱼、海蜇、八爪鱼、海贝、扇贝、鳗鱼、泥鳅、深海小鱼、海刁鱼、沙丁鱼、武昌鱼、牛蛙、甲鱼、深海蝶鱼、海螺、花螺、海参、田螺、银鱼、虾、蟹、带鱼、扒皮鱼、小黄鱼、大黄鱼、鲈鱼、鲤鱼、白条鱼、白鲢鱼、草鱼、桂花鱼、秋刀鱼、蚌肉中的一种或几种）、即食藻类制品【裙带菜、海带、海白菜、紫菜、龙须菜、石花菜、羊栖菜、螺旋藻（极大螺旋藻、钝顶螺旋藻）、发菜、昆布、鹿角菜中的一种或几种】、食品加工用大豆蛋白、玉米粒、虾米、鲜葱、生姜、大蒜、鲜辣椒、鲜洋葱、柠檬、竹笋、土豆、鹌鹑蛋、莲子、黄豆、花生中的一种或几种，添加或不添加谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、冰乙酸、乳酸、乳酸钠、酵母抽提物、抗坏血酸钠、抗坏血酸（又名维生素C）、抗坏血酸钙、食用香料（辣椒油树脂、乙基麦芽酚、葡萄糖基甜菊糖苷中的一种或几种）、食用香精、阿拉伯胶、卡拉胶、瓜尔胶、黄原胶中的一种或几种，经搅拌、调味、真空包装、杀菌、包装加工而成的风味方便粉皮。

根据配料不同可分为不同品种。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 粉皮应符合 GB/T 23587、GB 2713 的规定。
- 2.1.3 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 小麦淀粉、红薯淀粉、绿豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 食用木薯淀粉 NY/T 875 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.8 食用调和油应符合 GB/T 40851 的规定。
- 2.1.9 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.11 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.13 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.14 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.15 蚝油应符合 SC/T 3601 的规定。
- 2.1.16 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.17 食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.18 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.19 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.20 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.21 熟芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.22 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.23 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.24 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.25 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.26 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.27 豆瓣酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.28 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.29 香辛料、料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.30 陈皮、白芷、莲子应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.31 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。

- 2.1.32 魔芋淀粉制品应符合本公司在省卫健委备案企标 Q/ZJS 0003S 的规定。
- 2.1.33 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.34 干制蔬菜应符合无虫蚀、无发霉变质，且符合 GB 2761、GB 2762 的规定。
- 2.1.35 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.36 酱卤肉制品应符合 GB/T 23586 的规定。
- 2.1.37 熟制水产制品应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.38 即食藻类制品应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.39 食品加工用大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.40 玉米粒应清洁、卫生、无腐烂变质，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.41 虾米应符合 SC/T 3204 的规定。
- 2.1.42 鲜葱、生姜、大蒜、鲜辣椒、鲜洋葱、柠檬、竹笋、土豆应新鲜、无虫蛀、无腐烂变质，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.43 鹌鹑蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.44 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.45 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.46 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 和 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.47 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。
- 2.1.48 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.49 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.50 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.51 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.52 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.53 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.54 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.55 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.56 抗坏血酸钙应符合 GB 1886.43 的规定。
- 2.1.57 食用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.58 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.59 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.60 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.61 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.62 黄原胶应符合 GB 1886.41 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,在自然光下观察色泽、性状、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	
气味、滋味	具有本产品应有的气味和滋味、无酸败、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	≤	85.0 GB 5009.3
氯化钠(以 Cl ⁻ 计), %	≤	5.0 GB 5009.44
酸价 ^a (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
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5 GB 5009.11
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: 使用发酵型配料(如腐乳、豆豉、豆瓣酱等)和酸性配料(如食醋、酸度调节剂如:柠檬酸、冰乙酸、乳酸、乳酸钠等)的产品,此项不适用。		

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	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁵	10 ⁶	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	20	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	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

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

生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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，兽药残留限量应符合 GB 31650 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。型式检验按国家相关规定执行。

H H N

Q B

编制说明

本标准适用于以外购粉皮或自制粉皮【以小麦淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、绿豆淀粉中的一种或几种为原料，经加水、和浆、成型、冷却、干燥、包装加工而成的粉皮】为主要原料，添加生活饮用水，经浸泡、脱水后添加食用植物油（大豆油、菜籽油、橄榄油、芝麻油、花生油、玉米油、棕榈油、葵花籽油中的一种或几种）、食用调和油、食用动物油脂（牛油、鸡油、羊油、猪油、鸭油中的一种或几种）、辣椒粉、食用盐、白砂糖、味精、冰糖、豆豉、蚝油、酱油、食醋、白酒、料酒、鸡精、熟芝麻、辣椒酱、豆瓣酱、腐乳、大豆膳食纤维粉、海藻糖、低聚果糖、香辛料或料粉（辣椒、麻椒、藤椒、花椒、八角、小茴香、桂皮、胡椒、豆蔻、孜然、草果、肉豆蔻、高良姜、洋葱、姜、葱、蒜、丁香、肉桂、山奈、姜黄、月桂叶、香菜籽、花椒粉、胡椒粉、麻椒粉、八角粉、砂仁粉、桂皮粉、甘草粉、豆蔻粉、姜粉、葱粉、小茴香粉、孜然粉中的一种或几种）、陈皮、白芷、郫县豆瓣、魔芋淀粉制品、酱腌菜（泡椒、泡姜、剁辣椒、酸笋、酸苕笋、藕片、豇豆、酸黄花菜、泡菜、泡豇豆、剁椒、酸萝卜、酸豆角中的一种或几种）、干制蔬菜类（黄花菜、萝卜、辣椒、黄瓜、笋干、莴笋干、黄秋葵干、百合干、紫薯干、红薯干、山药干、芋头干中的一种或几种）、食用菌类（木耳、香菇、杏鲍菇、金针菇、茶树菇、平菇、牛肝菌、松茸、猴头菇中的一种或几种）、酱卤肉制品【鸡肉及其副产品（鸡翅、鸡胗、鸡爪、鸡心、鸡肠、鸡肚、鸡脖、鸡架、鸡舌）、鸭肉及其副产品（鸭翅、鸭胗、鸭爪、鸭心、鸭肠、鸭脖、鸭头、鸭舌、鸭肝、鸭肚）、鹅肉及其副产品（鹅翅、鹅胗、鹅爪、鹅心、鹅肠、鹅舌、鹅脖、鹅肚、鹅肝、鹅头）、牛肉及其副产品（牛肚、毛肚、牛喉脆骨、牛皮、牛蹄筋、牛肠、牛脆骨、牛蹄、牛心、牛舌、牛耳、牛肝、牛肺）、猪肉及其副产品（猪肚、猪脆骨、猪皮、猪蹄筋、猪蹄、猪心、猪耳、猪肝、猪肠、猪肺、猪头肉、猪舌）、驴肉及其副产品（驴肚、驴舌、驴喉脆骨、驴皮、驴蹄筋、驴蹄、驴心、驴肠、驴耳、驴肝、驴肺、驴头肉）、羊肉及其副产品（羊肚、羊喉脆骨、羊舌、羊皮、羊蹄筋、羊蹄、羊心、羊耳、羊肝、羊头肉、羊肺）中的一种或几种】、熟制水产制品（墨鱼、鱿鱼、鲍鱼、海蜇、八爪鱼、海贝、扇贝、鳗鱼、泥鳅、深海小鱼、海刁鱼、沙丁鱼、武昌鱼、牛蛙、甲鱼、深海蝶鱼、海螺、花螺、海参、田螺、银鱼、虾、蟹、带鱼、扒皮鱼、小黄鱼、大黄鱼、鲈鱼、鲤鱼、白条鱼、白鲢鱼、草鱼、桂花鱼、秋刀鱼、蚌肉中的一种或几种）、即食藻类制品【裙带菜、海带、海白菜、紫菜、龙须菜、石花菜、羊栖菜、螺旋藻（极大螺旋藻、钝顶螺旋藻）、发菜、昆布、鹿角菜中的一种或几种】、食品加工用大豆蛋白、玉米粒、虾米、鲜葱、生姜、大蒜、鲜辣椒、鲜洋葱、柠檬、竹笋、土豆、鹌鹑蛋、莲子、黄豆、花生中的一种或几种，添加或不添加谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、冰乙酸、乳酸、乳酸钠、酵母抽提物、抗坏血酸钠、抗坏血酸（又名维生素C）、抗坏血酸钙、食用香料（辣椒油树脂、乙基麦芽酚、葡萄糖基甜菊糖苷中的一种或几种）、食用香精、阿拉伯胶、卡拉胶、瓜尔胶、黄原胶中的一种或几种，经搅拌、调味、真空包装、杀菌、包装加工而成的风味方便粉皮。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》制定本企业标准，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。

郑州嘉德龙食品有限公司