



410357S-2025



河南省盛田农业有限公司企业标准

Q/HNST 0006S-2025

粉皮

2025/02/05 发布

2025/02/05 实施

河南省盛田农业有限公司 发布

前 言

本标准由河南省盛田农业有限公司提出并起草。

本标准起草人：孙继周、李伟、孙溪烽。

本标准自发布实施日起替代 Q/HNST 0006S-2021。

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。

本标准适用于以红薯淀粉为主要原料，添加生活饮用水，添加或不添加马铃薯淀粉、蕨根淀粉、紫薯全粉、葛根粉、黑米粉、大米粉、绿豆全粉、玉米全粉、红豆全粉、黑豆全粉、薏米粉、小米粉、糯米粉、黑芝麻全粉、藕粉、苦荞麦粉、胡萝卜粉、南瓜粉、菠菜粉、芹菜粉、山药粉、干紫菜粉、人参（人工种植、五年以下，粉碎）、桑叶粉、红甜菜粉、红薯叶汁、文冠果种仁（粉碎）、海苔、食用盐、冰乙酸、柠檬酸、食品用香精、硫酸铝钾中的一种或几种，经配料、打糊搅拌、铺浆、熟化、老化、切片成型、包装加工而成的非即食粉皮。

根据工艺不同可分为：红薯粉皮、紫薯红薯粉皮、蕨根红薯粉皮、南瓜红薯粉皮、芹菜红薯粉皮、菠菜红薯粉皮、苦荞麦红薯粉皮、紫菜红薯粉皮、胡萝卜红薯粉皮、人参红薯粉皮、山药红薯粉皮、葛根红薯粉皮。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 红薯淀粉、蕨根淀粉、马铃薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.3 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。
- 2.1.4 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 紫薯全粉、苦荞麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 南瓜粉、菠菜粉、芹菜粉、番茄粉、胡萝卜粉、桑叶粉、红甜菜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.7 海苔应符合 GB/T 23596 的规定。
- 2.1.8 人参（人工种植、五年以下）应符合卫生部关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（2012 年第 17 号）的规定。
- 2.1.9 红薯叶汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.10 山药粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.11 黑米粉、大米粉、绿豆全粉、玉米全粉、红豆全粉、黑豆全粉、薏米粉、小米粉、糯米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.13 黑芝麻全粉、藕粉应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.14 文冠果种仁应符合关于文冠果种仁等 8 种“三新食品”的公告 2023 年第 5 号的规定。

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	具有本品应有的性状	从样品中取出 1 袋，置于洁净白瓷 盘 中，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	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有原料应有气味和滋味，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	≤ 15.0	GB 5009.3
淀粉(以干基计), g/100g	> 50.0	GB 5009.9
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
灰分, g/100g	≤ 0.80	GB 5009.4
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
^a 铝的残留量(干样品, 以 Al 计), mg/kg	≤ 200	GB 5009.182

注: *铅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产品的检验。

2.4 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 其他要求

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。

3 检验

出厂检验项目: 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

本标准适用于以红薯淀粉为主要原料，添加生活饮用水，添加或不添加马铃薯淀粉、蕨根淀粉、紫薯全粉、葛根粉、黑米粉、大米粉、绿豆全粉、玉米全粉、红豆全粉、黑豆全粉、薏米粉、小米粉、糯米粉、黑芝麻全粉、藕粉、苦荞麦粉、胡萝卜粉、南瓜粉、菠菜粉、芹菜粉、山药粉、干紫菜粉、人参（人工种植、五年以下，粉碎）、桑叶粉、红甜菜粉、红薯叶汁、文冠果种仁（粉碎）、海苔、食用盐、冰乙酸、柠檬酸、食品用香精、硫酸铝钾中的一种或几种，经配料、打糊搅拌、铺浆、熟化、老化、切片成型、包装加工而成的非即食粉皮。

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》制订本企业标准，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。

河南省盛田农业有限公司