



411916S-2025



河南膳捷食品有限公司企业标准

Q/HSS 0003S-2025

凉皮（淀粉制品）

2025-06-25 发布

2025-06-25 实施

河南膳捷食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南膳捷食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张卫东。

H N
Q B

凉皮（淀粉制品）

1 范围

本标准规定了凉皮（淀粉制品）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加生产用水，经和面、洗面、沉淀，添加或不添加食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉、果蔬粉【菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、芹菜粉、紫甘蓝粉、番茄粉、红枣粉、火龙果粉、橙子粉、蓝莓粉、百香果粉、草莓粉、哈密瓜粉、苹果粉、菠萝粉、香蕉粉、葡萄粉、山楂粉、红萝卜粉、枸杞粉、韭菜粉、芝麻叶粉、榴莲粉中的一种或几种】、杂粮粉（黑米、玉米、紫薯、红豆、黑豆、荞麦、红米、紫米、小米、黍米、稷米、大麦、藜麦、莜麦、青稞、燕麦、高粱、绿豆、芸豆、大豆、薏米、红薯、紫薯中的一种或几种）中的一种或多种，经配料、调浆、蒸制成型、抹油（大豆油、花生油中的一种）冷却、包装加工而成的凉皮（淀粉制品）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.3 杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 生产用水应符合 GB 5749 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	取 1 袋样品，置于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，把所取样品经煮制后，用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味、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	≤	75	GB 5009.3
淀粉（以干基计），g/100g	>	50	GB 5009.9
酸度，mL/10g	≤	4.0	GB 5009.239
*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
注：*该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

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	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

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 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

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

出厂检验项目包括感官要求、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。

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加生产用水，经和面、洗面、沉淀，添加或不添加食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉、果蔬粉【菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、芹菜粉、紫甘蓝粉、番茄粉、红枣粉、火龙果粉、橙子粉、蓝莓粉、百香果粉、草莓粉、哈密瓜粉、苹果粉、菠萝粉、香蕉粉、葡萄粉、山楂粉、红萝卜粉、枸杞粉、韭菜粉、芝麻叶粉、榴莲粉中的一种或几种】、杂粮粉（黑米、玉米、紫薯、红豆、黑豆、荞麦、红米、紫米、小米、黍米、稷米、大麦、藜麦、莜麦、青稞、燕麦、高粱、绿豆、芸豆、大豆、薏米、红薯、紫薯中的一种或几种）中的一种或多种，经配料、调浆、蒸制成型、抹油（大豆油、花生油中的一种）冷却、包装加工而成的凉皮（淀粉制品）。

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。

河南膳捷食品有限公司