



412507S-2025



汝州市永合淀粉制品厂企业标准

Q/RYPD 0001S-2025

# 粉皮（丝、条）

2025-08-18 发布

2025-08-18 实施

汝州市永合淀粉制品厂 发布

## 前 言

本标准由汝州市永合淀粉制品厂提出。

本标准起草单位：汝州市永合淀粉制品厂。

本标准主要起草人：张永合。

H N

Q B

# 粉皮（丝、条）

## 1 范围

本标准规定了粉皮（丝、条）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（食用绿豆淀粉、食用红薯淀粉、食用木薯淀粉、食用玉米淀粉、食用蕨根淀粉、食用马铃薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用小麦淀粉中的一种或多种）为原料，添加或不添加百合粉、阿胶粉、芡实粉、葛根粉、杏仁粉、桃仁粉、莲子粉、山药粉、莲藕粉、鸡蛋粉、红枣粉、低聚果糖、赤藓糖醇、核桃粉、花生粉、红豆粉、黑米粉、黑芝麻粉、薏米粉、石榴粉、雪梨粉、抹茶粉、山竹粉、柠檬粉、青柠粉、荔枝粉、肉桂粉、南瓜粉、莴苣粉、菠菜粉、生姜粉、洋葱粉、柳橙粉、枸杞粉、樱桃粉、蓝莓粉、橙子粉、柳橙粉、重瓣红玫瑰粉、关山樱花粉、香草粉、西柚粉、青梅粉、西梅粉、刺梨粉、菊粉、榴莲粉、鳄梨粉、罗汉果粉、山楂汁粉、沙棘果粉、覆盆子粉、黑枸杞粉、火龙果粉、诺丽果粉、大麦苗粉、胡萝卜粉、西蓝花粉、紫甘蓝粉、水蜜桃粉、巴西莓粉、猕猴桃粉、羽衣甘蓝粉、针叶樱桃粉、石榴果汁粉、黑果腺肋花楸果粉、桔梗粉、桂圆粉、大豆粉、黑豆粉、红豆粉、党参粉、黄芪粉、人参粉（5年及5年以下人工种植的人参）、银耳粉、灵芝粉、黄精粉、甘草粉、决明子粉、地黄粉、肉苁蓉粉、桑椹粉、白芷粉、牡蛎粉、金银花粉、鸡内金粉、牛蒡根粉、天麻粉、铁皮石斛粉、西洋参粉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或多种）粉、藿香粉、天冬粉、玉米须粉中的一种或多种，加入生活饮用水、经和浆、成型、冷却、冷冻、解冻、干燥、包装而成的非即食粉皮（丝、条）。

根据生产工艺和用料不同可分为：原味粉皮（丝、条）、风味粉皮（丝、条）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 食用淀粉（食用绿豆淀粉、食用红薯淀粉、食用木薯淀粉、食用玉米淀粉、食用蕨根淀粉、食用马铃薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用小麦淀粉）应符合 GB 31637 的规定。

2.1.2 百合粉、阿胶粉、芡实粉、葛根粉、杏仁粉、桃仁粉、莲子粉、山药粉、红枣粉、枸杞粉、罗汉果粉、山楂汁粉、沙棘果粉、覆盆子粉、黑枸杞粉、桔梗粉、桂圆粉、黄精粉、甘草粉、决明子粉、桑椹粉、白芷粉、牡蛎粉、金银花粉、鸡内金粉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）粉、藿香粉、肉桂粉、生姜粉所用的百合、阿胶、芡实、葛根、杏仁、桃仁、莲子、山药、红枣、枸杞、罗汉果、山楂、沙棘、覆盆子、黑枸杞、桔梗、桂圆、黄精、甘草、决明子、桑椹、白芷、牡蛎、金银花、鸡内金、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、藿香、肉桂、生姜应符合《中华人民共和国药典》的规定。

2.1.3 鸡蛋粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.4 莲藕粉、石榴粉、雪梨粉、山竹粉、柠檬粉、青柠粉、荔枝粉、南瓜粉、莴苣粉、菠菜粉、洋葱粉、柳橙粉、樱桃粉、蓝莓粉、橙子粉、柳橙粉、西柚粉、青梅粉、西梅粉、刺梨粉、榴莲粉、鳄梨粉、火龙果粉、胡萝卜粉、西蓝花粉、紫甘蓝粉、水蜜桃粉、巴西莓粉、猕猴桃粉、羽衣甘蓝粉、石榴果汁粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.5 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

- 2.1.6 低聚果糖应符合 GB 1903.40 的规定。
- 2.1.7 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.8 核桃粉、黑芝麻粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.10 重瓣红玫瑰粉所用的重瓣红玫瑰应符合原卫生部关于批准 DHA 藻油等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告（2010 年第 3 号）的规定。
- 2.1.11 花生粉、红豆粉、黑米粉、薏米粉、大豆粉、黑豆粉、红豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 香草粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.13 菊粉应符合 GB/T 41377 的规定。
- 2.1.14 大麦苗粉所用的大麦苗应符合原卫生部关于将肠膜明串珠菌肠膜亚种列入《可用于食品的菌种名单》的公告（2012 年 第 8 号）的规定。
- 2.1.15 诺丽果粉所用的诺丽果、针叶樱桃粉所用的针叶樱桃应符合原卫生部关于批准金花茶、显脉旋覆花(小黑药)等5种物品为新资源食品的公告（2010年 第9号）的规定。
- 2.1.16 黑果腺肋花楸果粉所用的黑果腺肋花楸果应符合国家卫生健康委员会关于黑果腺肋花楸果等2种新食品原料的公告（2018年 第10号）的规定。
- 2.1.17 党参粉所用的党参、肉苁蓉粉所用的肉苁蓉、铁皮石斛粉所用的铁皮石斛、西洋参粉所用的西洋参、黄芪粉所用的黄芪、灵芝粉所用的灵芝、天麻粉所用的天麻应符合国家卫生健康委员会关于党参等9种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告（2023年第9号）的规定。
- 2.1.18 人参粉（5年及5年以下人工种植的人参）所用的人参应符合原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。
- 2.1.19 银耳粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.20 地黄粉所用的地黄、天冬粉所用的天冬应符合国家卫生健康委员会关于地黄等4种按照传统既是食品又是中药材的物质的公告（2024年第4号）的规定。
- 2.1.21 牛蒡根粉所用的牛蒡根应符合原国家卫生计生委关于牛蒡作为普通食品管理有关问题的批复（国卫食品函〔2013〕83号）的规定。
- 2.1.22 玉米须粉所用的玉米须应符合原卫生部关于玉米须有关问题的批复（卫监督函〔2012〕306号）的规定。
- 2.1.23 关山樱花粉所用的关山樱花应符合国家卫生健康委关于关山樱花等32种“三新食品”的公告（2022年第1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	具有产品应有的性状	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，在沸水中煮 3-5 分钟后，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	具有产品原料固有的气、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
		原味粉丝 风味粉丝	原味粉条 风味粉条	原味粉皮 风味粉皮	
水分, %	≤	17.0			GB 5009.3
淀粉(以干基计), %	>	50.0			GB 5009.9
灰分, %	≤	0.8			GB 5009.4
断条率, %	≤	10.0			GB/T 23587
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 <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0			GB 5009.22
注 1: *铅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。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以食用淀粉（食用绿豆淀粉、食用红薯淀粉、食用木薯淀粉、食用玉米淀粉、食用蕨根淀粉、食用马铃薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用小麦淀粉中的一种或多种）为原料，添加或不添加百合粉、阿胶粉、芡实粉、葛根粉、杏仁粉、桃仁粉、莲子粉、山药粉、莲藕粉、鸡蛋粉、红枣粉、低聚果糖、赤藓糖醇、核桃粉、花生粉、红豆粉、黑米粉、黑芝麻粉、薏米粉、石榴粉、雪梨粉、抹茶粉、山竹粉、柠檬粉、青柠粉、荔枝粉、肉桂粉、南瓜粉、莴苣粉、菠菜粉、生姜粉、洋葱粉、柳橙粉、枸杞粉、樱桃粉、蓝莓粉、橙子粉、柳橙粉、重瓣红玫瑰粉、关山樱花粉、香草粉、西柚粉、青梅粉、西梅粉、刺梨粉、菊粉、榴莲粉、鳄梨粉、罗汉果粉、山楂汁粉、沙棘果粉、覆盆子粉、黑枸杞粉、火龙果粉、诺丽果粉、大麦苗粉、胡萝卜粉、西蓝花粉、紫甘蓝粉、水蜜桃粉、巴西莓粉、猕猴桃粉、羽衣甘蓝粉、针叶樱桃粉、石榴果汁粉、黑果腺肋花楸果粉、桔梗粉、桂圆粉、大豆粉、黑豆粉、红豆粉、党参粉、黄芪粉、人参粉（5年及5年以下人工种植的人参）、银耳粉、灵芝粉、黄精粉、甘草粉、决明子粉、地黄粉、肉苁蓉粉、桑椹粉、白芷粉、牡蛎粉、金银花粉、鸡内金粉、牛蒡根粉、天麻粉、铁皮石斛粉、西洋参粉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或多种）粉、藿香粉、天冬粉、玉米须粉中的一种或多种，加入生活饮用水、经和浆、成型、冷却、冷冻、解冻、干燥、包装而成的非即食粉皮（丝、条）。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。