



410033S-2026



卫辉市金味康食品有限公司企业标准

Q / W J W 0 0 0 4 S - 2 0 2 6

即食风味粉皮

2 0 2 6 - 0 1 - 1 2 发 布

2 0 2 6 - 0 1 - 1 2 实 施

卫辉市金味康食品有限公司 发布

前 言

本标准由卫辉市金味康食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王俊胜。

H N
Q B

即食风味粉皮

1 范围

本标准规定了即食风味粉皮的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以外购粉皮【主要原料：小麦淀粉、食用红薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用芋头淀粉中的一种或几种；辅料：魔芋粉、魔芋精粉、紫薯粉、怀山药粉、食用葛根粉、谷朊粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、食用盐、碳酸钠、大豆油中的一种或几种】为主要原料，经加水浸泡、脱水，辅以复合调味料【调味酱、固态复合调味料、调味汁中的一种或几种】、食用植物油、花生酱、芝麻酱、香菇、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、茶树菇、木耳、大豆蛋白制品、熟牛肉、熟牛肚、熟鸡肉、花生仁、熟板栗、熟豌豆、熟芸豆、熟蚕豆、熟杏仁、熟松子仁、熟葵花籽仁、黄豆、青豆、泡椒、酸白菜、剁椒、小米椒、酸笋、香辛料（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、咖喱粉、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、辣椒油、花椒油、麻椒油、黑胡椒油、藤椒油、孜然油、丁香油、大蒜油、食用盐、芝麻、黑芝麻、海带、紫菜、带鱼、小黄鱼、蟹肉、玉米、酵母抽提物、食糖、淀粉糖、酿造酱油、酿造食醋、白酒、鸡精、味精中的一种或几种，添加或不添加甘油、食品用香精、柠檬酸、谷氨酸钠、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠中的一种或几种，再经调配混合、内包装、杀菌（熟制）、外包装等工艺加工而成的即食风味粉皮。

根据原辅料不同将产品分为不同种类。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 外购粉皮应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水（生产用水）应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.4 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.6 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.7 香菇、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、茶树菇、木耳应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.8 大豆蛋白制品应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.9 熟牛肉、熟牛肚、熟鸡肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.10 花生仁、熟板栗、熟豌豆、熟芸豆、熟蚕豆、熟杏仁、熟松子仁、熟葵花籽仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.11 黄豆、青豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 泡椒、酸白菜、剁椒、小米椒、酸笋应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.13 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.14 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。

- 2.1.15 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.16 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.17 辣椒油、花椒油、麻椒油、黑胡椒油、藤椒油、孜然油、丁香油、大蒜油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.18 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.19 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.20 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.21 芝麻、黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.22 海带应符合 GB/T 20554 和 GB 19643 的规定。
- 2.1.23 紫菜应符合 GB/T 23597 和 GB 19643 的规定。
- 2.1.24 带鱼、小黄鱼、蟹肉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.25 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.26 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.27 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.28 淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.29 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.30 酿造酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.31 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.32 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.33 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.34 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.35 谷氨酸钠应符合 GB 1886.309 的规定。
- 2.1.36 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.37 5’-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.2 感官要求

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、性状和杂质。闻其 气味,用温开水漱口,品其滋味。
色 泽	具有本品应具有的颜色	
气、 滋 味	具有产品特有气味和滋味,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	
淀粉（以干基计）， g/100g	>	50	GB 5009. 9
酸价 ^{a、 b} （以脂肪计）（KOH）， mg/g	≤	3. 0	GB 5009. 229
过氧化值 ^a （以脂肪计）， g/100g	≤	0. 25	GB 5009. 227
食用盐（以 NaCl 计）， g/100g	≤	8	GB 5009. 44
铅*（以 Pb 计）， mg/kg	≤	0. 4	GB 5009. 12
黄曲霉毒素 B ₁ ， μ g/kg	≤	5. 0	GB 5009. 22
注 1：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；			
注 2：a 指标仅适用于含油的产品；b 指标不适用于使用柠檬酸、酿造食醋的产品。			

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 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中平板计数法
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
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

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；外购粉皮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、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以外购粉皮【主要原料：小麦淀粉、食用红薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用芋头淀粉中的一种或几种；辅料：魔芋粉、魔芋精粉、紫薯粉、怀山药粉、食用葛根粉、谷朊粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、食用盐、碳酸钠、大豆油中的一种或几种】为主要原料，经加水浸泡、脱水，辅以复合调味料【调味酱、固态复合调味料、调味汁中的一种或几种】、食用植物油、花生酱、芝麻酱、香菇、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、茶树菇、木耳、大豆蛋白制品、熟牛肉、熟牛肚、熟鸡肉、花生仁、熟板栗、熟豌豆、熟芸豆、熟蚕豆、熟杏仁、熟松子仁、熟葵花籽仁、黄豆、青豆、泡椒、酸白菜、剁椒、小米椒、酸笋、香辛料（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、咖喱粉、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、辣椒油、花椒油、麻椒油、黑胡椒油、藤椒油、孜然油、丁香油、大蒜油、食用盐、芝麻、黑芝麻、海带、紫菜、带鱼、小黄鱼、蟹肉、玉米、酵母抽提物、食糖、淀粉糖、酿造酱油、酿造食醋、白酒、鸡精、味精中的一种或几种，添加或不添加甘油、食品用香精、柠檬酸、谷氨酸钠、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠中的一种或几种，再经调配混合、内包装、杀菌（熟制）、外包装等工艺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》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。

卫辉市金味康食品有限公司