



410033S-2026



卫辉市金味康食品有限公司企业标准

Q/WJW 0004S-2026

即食风味粉皮

2026-01-12 发布

2026-01-12 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。



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
色 泽	具有本品应具有的色泽	(瓷盘或同类容器)中, 在自然光
气、滋 味	具有产品特有气味和滋味, 无异味	下观察色泽、性状和杂质。闻其
杂 质	无肉眼可见外来杂质	气味, 用温开水漱口, 品其滋味。

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 , μg/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