



412124S-2026



河南沐阳食品有限公司企业标准

Q/HMYS 0003S-2026

风味粉皮

2026-07-24 发布

2026-07-24 实施

河南沐阳食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南沐阳食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张啸林。

H N
Q B

风味粉皮

1 范围

本标准规定了风味粉皮的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以粉皮为主要原料，经清洗、浸泡、沥水，添加食用植物油、食用盐、白砂糖，加入或不加入黄豆、青豆、酱腌菜、熟芝麻、熟制坚果籽仁、鲜笋、大蒜、大豆拉丝蛋白、牛肚碎、芝麻酱、花生酱中的一种或几种，添加香辛料粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、白芷粉、陈皮粉、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、味精、酵母抽提物、辣椒油、甘油（丙三醇）、麻椒油、食品用香精、食品用香料、谷氨酸钠、D-异抗坏血酸钠、生活饮用水中的几种，经调味、加入或不加入[熟肉制品、熟制动物性水产制品、熟制食用菌制品（香菇、金针菇、杏鲍菇、茶树菇、平菇、牛肝菌、松茸、猴头菇、木耳中的一种或多种）中的一种或几种]、内包装、杀菌、外包装加工而成的风味粉皮。

根据原辅料不同可将产品分为不同种类。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 粉皮应符合 GB 2713 的规定

2.1.2 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 黄豆、青豆应符合 GB 1352 的规定。

2.1.6 酱腌菜应符合 GB 2714 或 SB/T 10439 的规定。

2.1.7 熟芝麻应符合 GB/T 11761 规定。

2.1.8 鲜笋、大蒜应清洁、卫生，无污染，无病虫害，无腐烂，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.9 大豆拉丝蛋白应符合 SB/T 10649 的规定。

2.1.10 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。

2.1.11 花生酱应符合 LS/T 3311 或 QB/T 1733.4 的规定。

2.1.12 香辛料或粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外的品种）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.13 白芷粉、陈皮粉应符合《中华人民共和国药典》（2025 年版一部）的规定。

2.1.14 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.15 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.16 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.17 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。

2.1.18 麻椒油应符合 GB 30616 的规定。

2.1.19 甘油（丙三醇）应符合 GB 29950 的规定。

- 2.1.20 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.21 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.22 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.23 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.24 熟肉制品应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.25 熟制动物性水产制品应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.26 熟制食用菌制品（香菇、金针菇、杏鲍菇、茶树菇、平菇、牛肝菌、松茸、猴头菇、木耳）应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.27 熟制坚果子仁应符合 GB 19300 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	取适量样品置于一洁净的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽，检查有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，熟制后品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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	≤ 80.0	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计）, g/100g	≤ 7.0	GB 5009.44
酸价（以脂肪计）（KOH）, mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）, g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷（以 As 计）, mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
注：*铅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	10 ²	10 ³	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

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

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 31646 的规定。

2.7 其他要求

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；兽药残留限量应符合 GB 31650 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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以粉皮为主要原料，经清洗、浸泡、沥水，添加食用植物油、食用盐、白砂糖，加入或不加入黄豆、青豆、酱腌菜、熟芝麻、熟制坚果籽仁、鲜笋、大蒜、大豆拉丝蛋白、牛肚碎、芝麻酱、花生酱中的一种或几种，添加香辛料粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、白芷粉、陈皮粉、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、味精、酵母抽提物、辣椒油、甘油（丙三醇）、麻椒油、食品用香精、食品用香料、谷氨酸钠、D-异抗坏血酸钠、生活饮用水中的几种，经调味、加入或不加入[熟肉制品、熟制动物性水产制品、熟制食用菌制品（香菇、金针菇、杏鲍菇、茶树菇、平菇、牛肝菌、松茸、猴头菇、木耳中的一种或多种）中的一种或几种]、内包装、杀菌、外包装加工而成的风味粉皮。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》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。

河南沐阳食品有限公司