



412153S-2026



新乡市大广食品有限公司企业标准

Q/XDS 0001S-2026

粉皮

2026-07-27 发布

2026-07-27 实施

新乡市大广食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市大广食品有限公司提出。

本标准起草单位：新乡市大广食品有限公司。

本标准主要起草人：赵广。

H N
Q B

粉皮

1 范围

本标准规定了粉皮的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用淀粉（小麦淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、玉米淀粉、红薯淀粉、芋头淀粉中的一种或多种）为原料，添加或不添加魔芋粉，加入生活饮用水，添加或不添加食用盐、碳酸钠中的一种或多种，经和浆、搅拌混合、成型、烘干、包装而成的非即食的粉皮。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦淀粉应符合GB/T 8883和GB 31637的规定。
- 2.1.2 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.6 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.7 红薯淀粉、芋头淀粉应符合GB 31637的规定。
- 2.1.8 魔芋粉应符合NY/T 494的规定
- 2.1.9 玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637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，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	微黄色	
气、滋味	具有原料应有的气味，复水后柔软、爽滑、有韧性、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	≤ 17.0	GB 5009.3
淀粉（以干基计）， g/100g	> 50.0	GB 5009.9

灰分, g/100g	≤	0.8	GB 5009.4
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤	3.0 (仅适用于添加食用盐的产品)	GB 5009.44
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 ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
氰化物 ^a (以 HCN 计), mg/kg	≤	10	GB 5009.36

注 1: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

注 2: a 仅适用于以木薯淀粉为原料的产品。

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（小麦淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、玉米淀粉、红薯淀粉、芋头淀粉中的一种或多种）为原料，添加或不添加魔芋粉，加入生活饮用水，添加或不添加食用盐、碳酸钠中的一种或多种，经和浆、搅拌混合、成型、烘干、包装而成的非即食的粉皮。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》、GB/T 23587《淀粉制品质量通则》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。

H N

新乡市大广食品有限公司

Q B