



412503S-2026



新乡晋林食品有限公司企业标准

Q/XJS 0003S-2026

风味粉皮

2026-08-27 发布

2026-08-27 实施

新乡晋林食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡晋林食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：黄振兴。

本标准自发布实施日起替代 Q/XJS 0003S-2024。

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，添加生活饮用水经浸泡，脱水、蒸煮或不蒸煮、冷却或不冷却后添加食用植物油（大豆油、菜籽油、棕榈油、花生油、芝麻油、葵花籽油中的一种或几种）、辣椒粉、食用盐、白砂糖，加入或不加入黄豆、青豆、酸菜、泡椒、剁辣椒、酸笋、酸白菜、小米椒、熟芝麻、熟花生仁、熟葵花籽仁、熟豌豆、熟板栗、熟芸豆、熟蚕豆、熟杏仁、熟松子仁、鲜笋、大蒜、蔬菜、大豆拉丝蛋白、大豆蛋白制品、牛肉、鸡肉、牛肚碎、带鱼、小黄鱼、蟹肉、海带、玉米、芝麻酱、花生酱、黑芝麻酱、黑鸭风味酱、坚果籽类酱、复合调味酱、香菇、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、茶树菇、木耳中的一种或几种，添加香辛料或粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、伍味调味料、咖喱粉、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、酵母调味料、海鲜粉调味料、复合调味料、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、味精、酿造酱油（含焦糖色）、酿造食醋、白酒、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、柠檬酸、冰乙酸、乳酸、乳酸钠、抗坏血酸钠、抗坏血酸（又名维生素 C）、抗坏血酸钙、谷氨酸钠、天然胡萝卜素、高粱红、甜菜红、D-异抗坏血酸钠中的一种或几种，经搅拌、调味、真空包装、高温杀菌、包装加工而成的风味粉皮。

根据辅料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 粉皮应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.4 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.7 香辛料或粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.9 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.10 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.11 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

- 2.1.12 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。
- 2.1.13 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.14 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.15 辣椒粉应符合 GB/T 23183 或 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.16 黄豆、青豆应符合 GB 1352 或 GB 19300 的规定。
- 2.1.17 酸菜、泡椒、剁辣椒、酸笋、酸白菜、小米椒应符合 SB/T 10439 或 GB 2714 的规定。
- 2.1.18 熟芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.19 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.20 麻椒油应符合 GB 30616 或 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.21 甘油（丙三醇）应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.22 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.23 鲜笋、大蒜、蔬菜、玉米应清洁、卫生，无污染，无病虫害，无腐烂，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.24 大豆拉丝蛋白应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.25 牛肉、鸡肉、牛肚碎应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.26 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.27 花生酱应符合 LS/T 3311 或 QB/T 1733.4 或 NY/T 958 的规定。
- 2.1.28 熟葵花籽仁、熟花生仁、熟豌豆、熟板栗、熟芸豆、熟蚕豆、熟杏仁、熟松子仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.29 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.30 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.31 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.32 黑芝麻酱、坚果籽类酱应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.33 伍味调味料、黑鸭风味酱、复合调味酱、复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.34 香菇、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、茶树菇、木耳应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.35 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.36 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.37 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.38 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.39 酵母调味料应符合 QB/T 5951 的规定。

- 2.1.40 酿造酱油（含焦糖色）应符合 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.41 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.42 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.43 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.44 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.45 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.46 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.47 抗坏血酸钙应符合 GB 1886.43 的规定。
- 2.1.48 酿造食醋应符合 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.49 白酒应符合 GB 2757 或 GB/T 48009 的规定。
- 2.1.50 鸡精调味料应符合 GB/T 45352 或 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.51 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 5.1.52 带鱼、小黄鱼、蟹肉应符合 GB 10136 的规定。
- 5.1.53 海带应符合 GB/T 20554 的规定。
- 2.1.54 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.55 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.56 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.57 大豆蛋白制品应符合 SB/T 10649 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	软固态	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品应有的气味、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
-----	----	------

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：*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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 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。

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。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，添加生活饮用水经浸泡，脱水、蒸煮或不蒸煮、冷却或不冷却后添加食用植物油（大豆油、菜籽油、棕榈油、花生油、芝麻油、葵花籽油中的一种或几种）、辣椒粉、食用盐、白砂糖，加入或不加入黄豆、青豆、酸菜、泡椒、剁辣椒、酸笋、酸白菜、小米椒、熟芝麻、熟花生仁、熟葵花籽仁、熟豌豆、熟板栗、熟芸豆、熟蚕豆、熟杏仁、熟松子仁、鲜笋、大蒜、蔬菜、大豆拉丝蛋白、大豆蛋白制品、牛肉、鸡肉、牛肚碎、带鱼、小黄鱼、蟹肉、海带、玉米、芝麻酱、花生酱、黑芝麻酱、黑鸭风味酱、坚果籽类酱、复合调味酱、香菇、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、茶树菇、木耳中的一种或几种，添加香辛料或粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、风味调味料、咖喱粉、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、酵母调味料、海鲜粉调味料、复合调味料、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、味精、酿造酱油（含焦糖色）、酿造食醋、白酒、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、柠檬酸、冰乙酸、乳酸、乳酸钠、抗坏血酸钠、抗坏血酸（又名维生素 C）、抗坏血酸钙、谷氨酸钠、天然胡萝卜素、高粱红、甜菜红、D-异抗坏血酸钠中的一种或几种，经搅拌、调味、真空包装、高温杀菌、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》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡晋林食品有限公司