



411911S-2017



汝州市蓝氏食品有限公司企业标准

Q/RLS 0001S-2017

---

# 粉皮

2017-08-22 发布

2017-08-22 实施

---

汝州市蓝氏食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构与编写》的要求编写。

本标准由汝州市蓝氏食品有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：蓝拉拉。

H N

Q B

# 粉皮

## 1 范围

本标准规定了粉皮的分类、要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以绿豆淀粉、豌豆淀粉、生活饮用水为原料，经搅拌、和浆、成型、蒸制、烘干、包装而成的非即食粉皮。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 绿豆淀粉、豌豆淀粉应符合 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	指 标	检验方法
性 状	薄片状	从样品中取出 1 袋，置于白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状、杂质，嗅其气味；样品熟制后，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	青灰色	
气、滋味	具有原料物质特有的气、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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检测方法
水分, g/100g	≤ 20.0	GB 5009.3
淀粉, g/100g	≥ 70.0	GB 5009.9
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762		

### 2.4 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

## 2.5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生应符合 GB 14881 的规定。

## 2.6 其他要求

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，农药残留量应符合GB 2763的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家相关规定执行。

H H N

Q B

## 编制说明

粉皮是以绿豆淀粉、豌豆淀粉、生活饮用水为原料，经搅拌、和浆、成型、蒸制、烘干、包装而成的非即食粉皮。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》制订了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

汝州市蓝氏食品有限公司  
2017年07月25日