



411982S-2017



安阳县古相如农产品有限公司企业标准

Q/AGN 0001S-2017

皮渣

2017-08-23 发布

2017-08-23 实施

安阳县古相如农产品有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由安阳县古相如农产品有限公司提出并起草。

本标准起草人：冯相州。

H N

Q B

皮渣

1 范围

本标准规定了皮渣的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以红薯粉条、红薯淀粉为原料，红薯粉条经加热、定型，加入红薯淀粉、葱（清洗、粉碎）、姜（清洗、粉碎）、蒜（清洗、粉碎）、鸡蛋、食用盐、虾皮、芝麻，经混合、搅拌、灌装、封口、杀菌、包装而成非即食的皮渣。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 粉条应符合 GB/T 23587 和 GB 2713 的规定。

2.1.2 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 葱、蒜应符合 NY/T 744 的规定。

2.1.5 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。

2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.7 虾皮应符合 SC/T 3205 和 GB 10136 的规定。

2.1.8 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.9 鸡蛋应符合 GB 2749 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	块状	从样品中取出 1 盒，置于洁净白瓷盘中，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	绿色或浅灰色半透明	
气、滋味	具有红薯和鸡蛋气味，口感筋道，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），g/100g	≤ 1.0	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 , $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	5.0	GB 5009.22
水分, %	\leq	85.0	GB 5009.3
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

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 《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 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; 农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

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

编制说明

皮渣以红薯粉条、红薯淀粉为原料，红薯粉条经加热、定型，加入红薯淀粉、葱（清洗、粉碎）、姜（清洗、粉碎）、蒜（清洗、粉碎）、鸡蛋、食用盐、虾皮、芝麻，经混合、搅拌、灌装、封口、杀菌、包装而成非即食的皮渣。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提供依据。

本标准规定了皮渣的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

安阳县古相如农产品有限公司

2017年07月07日