



413299S-2018



虞城龙凤农业科技有限公司企业标准

Q/YLF 0002S-2018

---

# 粉丝（皮）

2018-10-30 发布

2018-10-30 实施

---

虞城龙凤农业科技有限公司 发布

## 前 言

本标准文本按 GB/T1.1 《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由虞城龙凤农业科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：范建立。

H N

Q B

# 粉丝（皮）

## 1 范围

本标准规定了粉丝（皮）的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以小麦淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉为原料，加入食用盐、大豆油和饮用水，经和浆、成型（条形或片状）、冷冻或不冷冻、清洗、晾晒、包装而成的非即食粉丝（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 绿豆淀粉、豌豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB2716 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB2721 的规定。

2.1.5 生活饮用水应符合 GB 5749 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	粉丝丝条粗细均匀，呈圆条形，无并丝、粉皮呈圆片形	从样品中取出1袋，在自然光下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，在沸水中煮5分钟后嗅其气味，品其滋味，应符合表1的规定
色 泽	白色	
气、滋味	粉丝（皮）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 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分，%	≤ 15	GB 5009.3
灰分，%	≤ 0.80	GB 5009.4
淀粉，%	≥ 75	GB 5009.9
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.11

*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
断条率，%	≤	10	GB/T 23587
注：*指标严于食品安全国家标准 GB2762。			

## 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 生产加工过程中的卫生要求

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。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

粉丝（皮）是以小麦淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉为原料，加入食用盐、大豆油和饮用水，经和浆、成型（条形或片状）、冷冻或不冷冻、清洗、晾晒、包装而成的非即食粉丝（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》的要求制定本标准，作为企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

虞城龙凤农业科技有限公司

H N

Q B