



413320S-2018



河南省怀药堂食品有限公司企业标准

Q/HYT 0002S-2018

粉皮（条）

2018-10-31 发布

2018-10-31 实施

河南省怀药堂食品有限公司 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。

本标准由河南省怀药堂食品有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：刘朝林。

H N

Q B

粉皮（条）

1 范围

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

本标准适用于以山药粉、绿豆淀粉、绿豆粉、小麦淀粉、红薯淀粉、豌豆淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、高粱淀粉、木薯淀粉、大米淀粉、荞麦淀粉、菱角淀粉、藕淀粉、荸荠淀粉中的一种或几种为原料，添加生活饮用水，经和浆、成型、冷却、干燥、包装加工而成的非即食粉皮（条）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 豌豆淀粉、高粱淀粉、大米淀粉、荞麦淀粉、菱角淀粉、藕淀粉、荸荠淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.2 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.3 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.4 绿豆淀粉、红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.5 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.6 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.7 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.8 山药粉应符合 NY/T 2984 的规定。

2.1.9 绿豆粉应符合 NY/T 2984 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	条状或片状	从样品中取一包，放在一洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，按食用方法品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
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	
灰分, g/100g	≤ 0.80	GB 5009.4	
淀粉, g/100g	除红薯粉皮(条)以外的产品	70	GB 5009.9
	红薯粉皮(条)	75	
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	
*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

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

粉皮（条）是以山药粉、绿豆淀粉、绿豆粉、小麦淀粉、红薯淀粉、豌豆淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、高粱淀粉、木薯淀粉、大米淀粉、荞麦淀粉、菱角淀粉、藕淀粉、荸荠淀粉中的一种或几种为原料，添加生活饮用水，经和浆、成型、冷却、干燥、包装加工而成的非即食粉皮（条）。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。

河南省怀药堂食品有限公司

H N

Q B