



411656S-2018



沁阳市怀山源薯业有限公司企业标准

Q/QHS 0001S-2018

怀山药粉皮（条、丝）

2018-06-06 发布

2018-06-06 实施

沁阳市怀山源薯业有限公司 发布

前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由沁阳市怀山源薯业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：常小武、周小蕾、马江、殷继沛、张军亮。

H N

Q B

怀山药粉皮（条、丝）

1 范围

本标准规定了怀山药粉皮（条、丝）的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以淀粉（马铃薯淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉）、怀山药（清洗、去皮、清洗、切片、烘干、粉碎）或怀山药粉为原料，加入生活饮用水、食用盐，经打糊、搅拌、抽真空、上料、蒸汽蒸熟、常温老化、冷却、竖切、烘干、横切、包装等工序制成的非即食性怀山药粉皮（条、丝）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
 2.1.2 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
 2.1.3 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
 2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
 2.1.6 怀山药粉应符合 GB/T 20351 和 DBS 41/009 的规定。
 2.1.7 怀山药应符合 GB/T 20351 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	试验方法
性 状	呈片状、细丝状、条状、长方条状，粗细均匀	从样品中取出一袋，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	白色半透明	
气 味	具有怀山药和淀粉固有的气味，无异味	
滋 味	复水后柔软，滑爽，有韧性，口尝无沙质，具有怀山药粉皮（条、丝）固有的滋味，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	试验方法
水分, %	≤ 16.0	GB 5009.3
灰分, %	≤ 3.0	GB 5009.4
淀粉, %	≥ 50.0	GB 5009.9
*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
断条率（仅适用于粉条，粉丝）, %	≤ 10.0	GB/T 23587

注：*严于食品安全国家标准

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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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、净含量及允许短缺量、水分、灰分的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以淀粉（马铃薯淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉）、怀山药(清洗、去皮、清洗、切片、烘干、粉碎)或怀山药粉为原料，加入生活饮用水、食用盐，经打糊、搅拌、抽真空、上料、蒸汽蒸熟、常温老化、冷却、竖切、烘干、横切、包装等工序制成的非即食性怀山药粉皮（条、丝）。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》、GB/T 23587《粉条》等要求制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

沁阳市怀山源薯业有限公司

H N

Q B