



412121S-2018



汝州市汝食宝粉皮坊企业标准

Q/RRF 0001S-2018

粉皮

2018-07-12 发布

2018-07-12 实施

汝州市汝食宝粉皮坊 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则编写。

本标准由汝州市汝食宝粉皮坊提出并起草。

本标准起草人：汪锁。

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、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以绿豆淀粉或豌豆淀粉为原料，加入生活饮用水经和浆、过滤、成型、高温熟化、分离、冷却、高温烘干、裁剪、包装加工装而成的非即食粉皮。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 绿豆淀粉、豌豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 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

性 状	要 求	试验方法
性状	呈长方形片状、厚度均匀、泡水后呈乳白色、柔软，有韧性	从样品中取出适量，倒入白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有本品特定的色泽、有光泽、呈半透明状	
气味、滋味	具有本品特有的气味、滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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
淀粉, g/100g	\geq 70	GB 5009.9
水分, g/100g	\leq 16	GB 5009.3
灰分, g/100g	\leq 1.0	GB 5009.4
厚 度, mm	\leq 0.5	DB34/T 829
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	\leq 0.4	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	\leq 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ , μ g/kg	\leq 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 规定。

2.5 生产过程中的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 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。型式检验按国家有关规定执行。

H H N

Q B

编制说明

本标准适用于以绿豆淀粉或豌豆淀粉为原料，加入生活饮用水经和浆、过滤、成型、高温熟化、分离、冷却、高温烘干、裁剪、包装加工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》，参照 GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》和 DB34/T 829《绿豆粉皮》和 GB 2713《食品安全国家标准 淀粉制品》的有关规定，制订本企业标准，作为组织生产、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。

汝州市汝食宝粉皮坊

QHNB
QB