



412486S-2018



新乡市万鼎淀粉制品有限公司企业标准

Q/XWD 0001S-2018

粉皮（条、丝）

2018-08-15 发布

2018-08-15 实施

新乡市万鼎淀粉制品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由新乡市万鼎淀粉制品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李英豪。

H N

Q B

粉皮（条、丝）

1 范围

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

本标准适用于以食用小麦淀粉、食用红薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用马铃薯淀粉、食用绿豆淀粉中的一种或两种为原料，添加生活饮用水、碳酸钠、食用盐、食用大豆油，经和浆、成型、蒸制、冷却、预干燥、切制成型、干燥、包装加工而成的非即食粉皮（条、丝）。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 食用红薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 生活饮用水（生产用水）应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.7 食用大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 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
色 泽	具有本品应有色泽	从样品中取出一包，倒入一洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，按照食用方法品其滋味。
性 状	固态，具有本品应有的形状	
气味、滋味	具有本品特有气味和滋味，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, g/100g	≤	17 GB 5009.3		
淀粉, g/100g	红薯、豌豆、绿豆粉皮（条、丝）	≥	75	GB 5009.9
	其他产品	≥	70	
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤	1.0	GB 5009.44	
灰分, g/100g	≤	1.0	GB 5009.4	
断条率, %	≤	10	GB/T 23587	
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12	
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5	GB 5009.22	

注：*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 食品生产加工过程中的要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；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、断条率的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H H N

Q B

编制说明

本标准适用于以食用小麦淀粉、食用红薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用马铃薯淀粉、食用绿豆淀粉中的一种或两种为原料，添加生活饮用水、碳酸钠、食用盐、食用大豆油，经和浆、成型、蒸制、冷却、预干燥、切制成型、干燥、包装加工而成的非即食粉皮（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，参考 GB/T 23587《粉条》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

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

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

新乡市万鼎淀粉制品有限公司

QHNB