



412937S-2018



新乡市凤泉区永盛粉业有限公司企业标准

Q/XYF 0001S-2018

粉皮（丝）

2018-09-21 发布

2018-09-21 实施

新乡市凤泉区永盛粉业有限公司 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》的规则编写。

本标准由新乡市凤泉区永盛粉业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：宋君霞。

H N

Q B

粉皮（丝）

1 范围

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

本标准适用于以食用马铃薯淀粉、食用红薯淀粉、食用芋头淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉、食用玉米淀粉中的一种或多种为原料，加入生产用水、食用盐、硫酸铝钾，经和浆（打糊）、成型、冷却、干燥、包装而成的非即食粉皮（丝）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用红薯淀粉、食用芋头淀粉应符合 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 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.6 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.7 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。

2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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	丝条粗细、宽窄均匀，无并条	从样品中取出一袋，将内容物倒入白瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽，嗅其气味，在沸水中煮 5 分钟后品其滋味，并检查有无外来杂质。	
色 泽	马铃薯粉皮（丝）		浅黄色，有光泽
	芋头粉皮（丝）		白色，有光泽
	红薯粉皮（丝）		浅黄色，有光泽
气 味	具有该产品应有的气味，无异味		
滋 味	复水后柔软、清爽、有韧性、口感不粘，不硌牙		
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，%	≤ 15.0	GB 5009.3

灰分, %	≤	3.0	GB 5009.4
淀粉, %	≥	75.0	GB 5009.9
断条率, %	≤	10.0	GB/T 23587
*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
铝的残留量(干样品, 以 Al 计), mg/kg	≤	200	GB 5009.182
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 《定量包装商品净含量计量检验规则》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; 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、灰分。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用马铃薯淀粉、食用红薯淀粉、食用芋头淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉、食用玉米淀粉中的一种或多种为原料，加入生产用水、食用盐、硫酸铝钾，经和浆（打糊）、成型、冷却、干燥、包装而成的非即食粉皮（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》等要求制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

H N

新乡市凤泉区永盛粉业有限公司

Q B