



410018S-2019



河南建杰食品有限公司企业标准

Q/HJS 0005S-2019

面皮预拌粉

2019-1-3 发布

2019-1-3 实施

河南建杰食品有限公司 发布

前 言

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

本标准由河南建杰食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张华萍。

H N

Q B

面皮预拌粉

1 范围

本标准规定了面皮预拌粉的术语和定义、分类、要求、检验方法、检验规则以及标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉的一种或多种为主要原料，添加膨化淀粉（以木薯淀粉、玉米淀粉中的一种为原料，经加水、搅拌混合、挤压膨化、粉碎制成），经混合，包装等工序加工而成的用于生产面皮的食品配料。

2 术语和定义

2.1 玉米膨化淀粉

以玉米淀粉为原料，加水，经搅拌混合、挤压膨化、粉碎制成的物理变性淀粉。

2.2 木薯膨化淀粉

以木薯淀粉为原料，加水，经搅拌混合、挤压膨化、粉碎制成的物理变性淀粉。

2.3 面皮预拌粉

以玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉的一种或多种为主要原料，添加膨化淀粉（以木薯淀粉、玉米淀粉中的一种为原料，经加水、搅拌混合、挤压膨化、粉碎制成），经混合，包装等工序加工而成的用于生产面皮的食品配料。

3 分类

根据原料不同分为2类：饺子用面皮预拌粉、馄饨用面皮预拌粉。

3.1 饺子用面皮预拌粉

以玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉的一种或多种为主要原料，添加玉米膨化淀粉（以玉米淀粉为原料，经加水、搅拌混合、挤压膨化、粉碎制成），经混合，包装等工序加工而成的用于生产饺子面皮的食品配料。

3.2 馄饨用面皮预拌粉

以玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉中的一种或多种为主要原料，添加木薯膨化淀粉（以木薯淀粉为原料，经加水、搅拌混合、挤压膨化、粉碎制成），经混合，包装等工序加工而成的用于生产馄饨面皮的食品配料。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 木薯淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉应符合 GB 31637 的规定。

4.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

4.2 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	呈颗粒状或粉末状	取试样 50 g 置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下，观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，温开水漱口，品其滋味
色泽	白色、类白色，无异色	
气味	具有产品固有的气味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

4.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	理化指标	检验方法
水分/(g/100g)	≤ 14.0	GB 5009.3
灰分(以干基计)/(g/100g)	≤ 0.50	GB 5009.4
细度(80 目筛通过率)/(g/100g)	≥ 90	GB/T 22427.5
蛋白质(以干基计)/(g/100g)	≤ 0.60	GB 5009.5
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.18	GB 5009.12

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

4.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

4.5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4.6 其它要求

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。

5 检验

出厂检验的项目包括：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

面皮预拌粉是以玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉的一种或多种为主要原料，添加膨化淀粉（以木薯淀粉、玉米淀粉中的一种为原料，经加水、搅拌混合、挤压膨化、粉碎制成），经混合，包装等工序加工而成的用于生产面皮的食物配料。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，参照相关国标制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了面皮预拌粉的术语和定义、分类、要求、检验方法、检验规则以及标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南建杰食品有限公司

Q B