



410466S-2019



郑州孔河天地食品有限公司企业标准

Q/ZKTS 0003S-2019

---

# 凉皮（淀粉制品）

2019-02-18 发布

2019-02-18 实施

---

郑州孔河天地食品有限公司 发布

## 前 言

本标准文本按 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。

本标准由郑州孔河天地食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：卢铁宝、陈锋。

H N

Q B

# 凉皮（淀粉制品）

## 1 范围

本标准规定了凉皮（淀粉制品）的术语定义、分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以小麦淀粉、小麦粉和水为主要原料，小麦粉加水洗面去除面筋，添加小麦淀粉、蔬菜粉[菠菜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、紫甘蓝粉、番茄粉、紫菜（粉碎）]、螺旋藻粉（极大螺旋藻粉、钝顶螺旋藻粉）、杂粮粉（黑米粉、紫薯粉、红豆粉、黑豆粉、玉米粉、葛根粉、藕粉、荞麦粉、可可粉）、芝麻、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠和海藻酸钠中的几种，经调浆、蒸制、冷却、抹大豆油、切制、包装而成或直接以小麦淀粉为原料，添加蔬菜粉[菠菜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、紫甘蓝粉、番茄粉、紫菜（粉碎）]、螺旋藻粉（极大螺旋藻粉、钝顶螺旋藻粉）、杂粮粉（黑米粉、紫薯粉、红豆粉、黑豆粉、玉米粉、葛根粉、藕粉、荞麦粉、可可粉）、芝麻、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠和海藻酸钠中的几种，经加水调浆、蒸制、冷却、抹大豆油、切制、包装而成的即食凉皮（淀粉制品）。

## 2 术语定义

### 2.1 凉皮

以小麦淀粉、小麦粉和水为主要原料，经小麦粉加水洗面、洗面去除面筋、小麦淀粉调浆、蒸制、冷却、抹油、切制、包装而成或直接由小麦淀粉加水调浆、蒸制、冷却、抹油、切制、包装而成的一种口感劲脆爽口，加或不加调味，经过或不经煎炒等操作后即可食用的一种传统食品。

## 3 要求

### 3.1 原料

- 3.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 3.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 3.1.3 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 3.1.4 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 3.1.5 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 3.1.6 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

- 3.1.7 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.8 紫菜应符合 GB/T 23597 的规定。
- 3.1.9 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 3.1.10 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 3.1.11 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 3.1.12 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 3.1.13 螺旋藻粉应符合 GB/T 16919 的规定。
- 3.1.14 菠菜粉、紫甘蓝粉、芹菜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 3.1.15 胡萝卜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 3.1.16 番茄粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 3.1.17 黑米粉、黑豆粉、红豆粉、紫薯粉应符合 LS/T 3302 的规定。
- 3.1.18 荞麦粉应符合 NY/T 894 和 GB/T 35028 的规定。
- 3.1.19 可可粉应符合 GB/T 20706 和 LS/T 3222 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	片状或条状	从样品中取出 200g，置于洁净白瓷盘中，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，品其滋味
色 泽	微黄色或白色、有光泽，或与蔬菜、杂粮颜色一致	
气味、滋味	无异味、无酸败，具有该产品应有的气滋味	
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	≤ 70	GB 5009.3
酸度， °T	≤ 3.0	GB 5009.239
脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计）， g/kg	≤ 1.0	GB 5009.121
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ， μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

总砷（以 As 计）， mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅*（以 Pb 计）， mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

## 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	20	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
霉菌, CFU/g ≤	150				GB 4789.15
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10 第二法
a 采样方案应符合 GB 4789.1 的规定执行。					

## 2.5 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。

## 2.6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 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

出厂检验项目包括感官要求、水分、净含量及允许短缺量。

微生物检验项目包括菌落总数、大肠菌群和霉菌，检测频率每周一次。

型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

凉皮（淀粉制品）是以小麦淀粉、小麦粉和水为主要原料，小麦粉加水、洗面去除面筋，添加小麦淀粉、蔬菜粉[菠菜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、紫甘蓝粉、番茄粉、紫菜（粉碎）]、螺旋藻粉（极大螺旋藻粉、钝顶螺旋藻粉）、杂粮粉（黑米粉、紫薯粉、红豆粉、黑豆粉、玉米粉、葛根粉、藕粉、荞麦粉、可可粉）、芝麻、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠和海藻酸钠中的几种，经调浆、蒸制、冷却、抹大豆油、切制、包装而成或直接以小麦淀粉为原料，添加蔬菜粉[菠菜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、紫甘蓝粉、番茄粉、紫菜（粉碎）]、螺旋藻粉（极大螺旋藻粉、钝顶螺旋藻粉）、杂粮粉（黑米粉、紫薯粉、红豆粉、黑豆粉、玉米粉、葛根粉、藕粉、荞麦粉、可可粉）、芝麻、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠和海藻酸钠中的几种，经加水调浆、蒸制、冷却、抹大豆油、切制、包装而成的即食凉皮（淀粉制品）。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》标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州孔河天地食品有限公司

QB