



410471S-2019



郑州朱屯米粉食品有限公司企业标准

Q/ZZMS 0003S-2019

凉皮（淀粉制品）

2019-02-18 发布

2019-02-18 实施

郑州朱屯米粉食品有限公司 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。

本标准由郑州朱屯米粉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 ₁ ， 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。

H N
Q B

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁵	10 ⁶	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	20	10 ²	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 ²	10 ³	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。

郑州朱屯米粉食品有限公司

QB