



411108S-2019



商丘市华尔晶食品有限公司企业标准

Q/SHEJ 0001S-2019

大拉皮（淀粉制品）

2019-05-14 发布

2019-05-14 实施

商丘市华尔晶食品有限公司 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。

本标准由商丘市华尔晶食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：邓小楠。

H N

Q B

大拉皮（淀粉制品）

1 范围

本标准规定了大拉皮（淀粉制品）的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以食用木薯淀粉为原料，加入水、食用盐、脱氢乙酸，经调糊、上浆、入模、蒸煮、切条、冷却、包装加工而成的非即食大拉皮（淀粉制品）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 脱氢乙酸应符合 GB 29223 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 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	宽条状	从样品中取出 1 袋，在自然光下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，在沸水中煮 5 分钟后嗅其气味，品其滋味。
色 泽	灰白色	
气味、滋味	具有产品固有的气滋味，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	≤	88	GB 5009.3
淀粉, g/100g	≥	12	GB 5009.9
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
脱氢乙酸, g/kg	≤	1.0	GB 5009.121
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

2.4 净含量与允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 食品生产通用卫生规范的规定。

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、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

大拉皮（淀粉制品）是以食用木薯淀粉为原料，加入水、食用盐、脱氢乙酸，经调糊、上浆、入模、蒸煮、切条、冷却、包装加工而成的非即食大拉皮（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》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 的规定。

商丘市华尔晶食品有限公司

H N
Q B