



411749S-2018



内黄县张龙乡建峰粉皮厂企业标准

Q/NZJ 0001S-2018

粉皮（条）

2018-06-13 发布

2018-06-13 实施

内黄县张龙乡建峰粉皮厂 发布

前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由内黄县张龙乡建峰粉皮厂提出。

本标准起草单位：内黄县张龙乡建峰粉皮厂。

本标准主要起草人：田磊，史小飞，申晓磊。

H N

Q B

粉皮（条）

1 范围

本标准规定了粉皮（条）的分类、要求、试验方法、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淀粉（绿豆淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉中的一种）为原料，加入生活饮用水、添加食用盐和硫酸铝铵（仅适用于粉条），经打浆、成型、煮浆、烘干、包装加工制成的非即食性粉皮（条）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 食用红薯淀粉、食用绿豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 及 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 硫酸铝铵（又名铵明矾）应符合 GB 25592 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 及 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	试验方法
性 状	呈片状或长方条状，粗细均匀	从样品中取出一袋，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，应符合表1的规定。
色 泽	白色半透明	
气 味	具有淀粉固有的气味，无异味	
滋 味	复水后柔软，滑爽，有韧性，口尝无沙质，具有产品固有的滋味，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	≤ 15.0	GB 5009.3
淀粉, g/100g	≥ 75.0	GB 5009.9
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 1.0	GB 5009.44
*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(干样品以 Al 计, 仅适用于粉条), mg/kg	≤ 200	GB 5009.182

*铅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 的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 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

出厂检验项目包括感官、净含量、水分。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

粉皮（条）是以食用淀粉（绿豆淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉中的一种）为原料，加入生活饮用水、添加食用盐和硫酸铝铵（仅适用于粉条），经打浆、成型、煮浆、烘干、包装加工制成的非即食性粉皮（条）。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》的要求制订本企业标准，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。

内黄县张龙乡建峰粉皮厂

H N

Q B