



411924S-2018



清丰县粉乐祺淀粉制品厂企业标准

Q/QFLQ 0001S-2018

---

# 粉皮

2018-06-27 发布

2018-06-27 实施

---

清丰县粉乐祺淀粉制品厂 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构与编写》的要求编写。

本标准由清丰县粉乐祺淀粉制品厂提出并负责起草。

本标准主要起草人：姚晓洁、张媛媛、姚会霞。

H N

Q B

# 粉皮

## 1 范围

本标准规定了粉皮的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以红薯淀粉或绿豆淀粉、生活饮用水为原料，经和浆、成型、熟制、冷却、干燥、包装而成的非即食粉皮。

## 2 分类

根据原辅料不同分为以下两类：

### 2.1 红薯粉皮

以红薯淀粉、生活饮用水为原料，经和浆、成型、熟制、冷却、干燥、包装而成的非即食粉皮。

### 2.2 绿豆粉皮

以绿豆淀粉、生活饮用水为原料，经和浆、成型、熟制、冷却、干燥、包装而成的非即食粉皮。

## 3 要求

### 3.1 原辅料要求

3.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.2 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

3.1.3 绿豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。

### 3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
性 状	圆形薄片状或条形薄片状	从样品中取出 1 袋，置于白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状、杂质，嗅其气味；样品熟制后，用温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有原料物质特有的气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

### 3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检测方法
-----	-----	------

水分, g/100g	≤	20.0	GB 5009.3
淀粉, g/100g	≥	70.0	GB 5009.9
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。			

### 3.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

### 3.5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生应符合 GB 14881 的规定。

### 3.6 其他要求

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。

## 4 检验

出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家有关规定执行。

QB

## 编制说明

粉皮是以红薯淀粉或绿豆淀粉、生活饮用水为原料，经和浆、成型、熟制、冷却、干燥、包装而成的非即食粉皮。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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

H N

清丰县粉乐祺淀粉制品厂

Q B