



411544S-2026



辉县市明亮食品有限公司企业标准

Q/HMS 0001S-2026

粉皮

2026-06-09 发布

2026-06-09 实施

辉县市明亮食品有限公司 发布

前 言

本标准由辉县市明亮食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：朱明亮。

本标准自发布实施日起替代 Q/HMS0001S-2020(备案号 416810S-2020)。

H N

Q B

粉皮

1 范围

本标准规定了粉皮的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用淀粉（食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、魔芋粉、食用玉米淀粉、红薯淀粉、芋头淀粉中的一种或两种）为原料，加入生活饮用水、食用盐、碳酸钠中的一种或几种，经和浆、搅拌混合、成型、烘干、包装而成的非即食粉皮。

根据原料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.2 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

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

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.6 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.7 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.8 红薯淀粉应符合 GB/T 34321 和 GB 31637 的规定。

2.1.9 芋头淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.10 生活饮用水应符合 GB 5749 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
色泽	具有产品应有的色泽	取适量的被测样品置于洁净白色瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，在沸水中煮沸5分钟，嗅其气味，然后温开水漱口，品尝其滋味
性状	长条形、圆形、方形	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味、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	≤	16.0	GB 5009.3
淀粉 (以干基计), g/100g	>	50.0	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
氢氰酸 ^a , mg/kg	≤	10.0	GB 5009.36
*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
a 仅适用于添加木薯淀粉的产品。			

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

出厂检验项目为感官要求、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用淀粉（食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、魔芋粉、食用玉米淀粉、红薯淀粉、芋头淀粉中的一种或两种）为原料，加入生活饮用水、食用盐、碳酸钠中的一种或几种，经和浆、搅拌混合、成型、烘干、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。

H N

辉县市明亮食品有限公司

Q B