

安徽省卫生和计划生育委员会
备案号：340320190115S
备案日期：2019-03-11（有效期3年）

Q/LN

亳州市绿能食品有限公司食品安全企业标准

Q/LN 0001S—2019

粉皮（丝、条）

安徽省卫生和计划生育委员会

2019-01-20 发布

2019-03-11 实施

亳州市绿能食品有限公司 发布



前 言

本标准所有内容应符合强制性国家标准、行业标准及地方标准，若与其相抵触时，以国家标准、行业标准、地方标准为准。

本企业对本标准的合法性、真实性、准确性、技术合理性和实施后果负责。

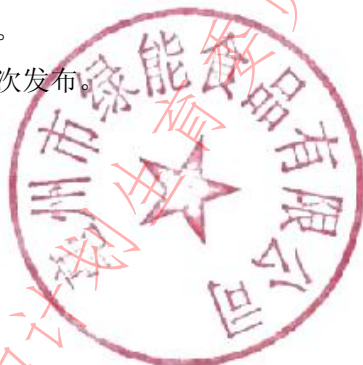
本标准依据《中华人民共和国食品安全法》、GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的要求、参照GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留量》、GB 2763.1《食品安全国家标准 食品中百草枯等43种农药最大残留限量》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》等、比较了GB 2713-2015《食品安全国家标准 淀粉制品》的相关要求，并结合本公司产品特性进行编写。

本食品安全企业标准由亳州市绿能食品有限公司提出并起草负责解释

本标准主要起草人：段永光。

本标准于2019年01月20日首次发布。

本标准有效期为3年。



粉皮（丝、条）

1、范围

本标准规定了粉皮（丝、条）的术语与定义、产品分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签标志、包装、运输、贮存、产品召回管理、保质期。

本标准适用于第三章定义产品的生产、销售、检验。

2、规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 2713	食品安全国家标准 淀粉制品
GB 2715	食品安全国家标准 粮食
GB 2749	食品安全国家标准 蛋与蛋制品
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 2763.1	食品安全国家标准 食品中百草枯等 43 种农药最大残留限量
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.9	食品安全国家标准 食品中淀粉的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB/T 26150 免洗红枣
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

原国家质量监督检验检疫总局令 [2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

原国家质量监督检验检疫总局令 [2005]第123号《食品标识管理规定》

3 术语和定义

3.1 粉皮（丝、条）

以水、食用淀粉（绿豆、红薯、食用木薯、玉米、蕨根、马铃薯、豌豆、食用小麦等制成的淀粉中的一种或多种）为原料，添加或不添加辅料（如百合、阿胶、芡实、葛根、杏仁、桃仁、莲子、山药、莲藕、鸡蛋、红枣、桔梗、桂圆、大豆、黑豆、红豆、蔬菜粉、蔬菜汁等），添加或不添加食品添加剂（食品添加剂使用的品种、范围、使用量应符合 GB2760 的规定及国家有关公告），经原料前处理、配料、搅拌、成型、冷却、干燥、包装等生产工艺制作而成的粉皮（丝、条）。

3.2 产品分类

3.2.1 根据主要原料以及添加的辅料不同分为：绿豆粉丝、红薯粉丝、百合绿豆粉丝等。

3.2.2 根据产品形状分为：粉丝、粉皮、粉条。

3.2.3 根据食用方式分为：即食类、非即食类。

4 技术要求

4.1 基本要求：生产过程中原料采购、加工、包装、贮存和运输等环节的场所、设施、人员的基本要求和准则应符合《食品安全法》第四章以及 GB 14881 的规定，不得添加非食品物质原料；使用的食品添加剂品种、范围、使用量应符合 GB 2760 的规定；使用的食品原料应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 2763.1、GB 29921 的规定。

4.2 原辅材料要求

4.2.1 生产用水：应符合 GB 5749 的规定；

4.2.2 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定；

4.2.3 粮食原辅料：应符合 GB 2715 的规定；

4.2.4 红枣：应符合 GB/T 26150 的规定；

4.2.5 莲子：应符合 NY/T 1504 的规定；

4.2.6 绿豆：应符合 GB/T 10462 的规定；

4.2.7 鸡蛋：应符合 GB 2749 的规定；

4.2.8 食品添加剂：应符合相应的食品添加剂产品标准；

4.2.9 其它原辅料：应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 2763.1 以及相应的安全标准和/或相关规定。

4.3 感官指标：应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项目	指标	检验方法
色泽	具有该产品应有的色泽、无发霉、变质	采有目测、口尝、鼻嗅等方式检验
组织形态	丝、皮、条状	
杂质	无外来杂物、无有害杂质	
气味、滋味	具有该产品应有的气味、滋味	

4.4 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	GB 5009.3
淀粉/(g/100g)	≥ 70	GB 5009.9
铅(pb)/(mg/kg)	≤ 0.45	GB 5009.12
真菌毒素限量、其它污染物限量、农药最大残留量	应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 2763.1 及国家有关规定和公告	
食品添加剂、二氧化硫残留量	按 GB 2760 执行	

4.5 微生物指标：应符合表 3 的规定：

表 3 微生物指标

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	100000	1000000	GB 4789.2
大肠菌群、(CFU/g) ≤	5	2	20	100	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌、(CFU/g)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌、(CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。表 3 内的微生物指标仅限于即食类产品。 N 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为致病菌指标可接受水平的极限值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。					

4.6 净含量

应符合原国家质量监督检验检疫总局令[2005]年第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按照 JJF 1070 的规定检验。

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量：应符合相应的安全标准和有关规定。

5.2 食品添加剂品种和使用量：应符合 GB 2760 的规定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

7 检验规则

7.1 批次的确定和抽样

7.1.1 批次的确定：同一批投料、同一个班次生产、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。在企业的成品库内或流通领域随机抽取经检验合格的产品。

7.1.2 抽样：在企业的成品库或流通领域抽样时应从不同部位随机选取 4 个或 4 个以上的大包装，分别取出相应的样品。抽样基数不少于 200 个销售包装，抽样量不少于 6 个销售包装；所抽取样品中 2/3 用于检验，1/3 为备用样品。

7.1.3 抽样人员将样品与封样单用胶粘带予以覆盖，以防止在正常运输搬运中损坏封样状态和拆封。

7.2 检验分类

产品检验分出厂检验和型式检验。

7.2.1 出厂检验

产品出厂需要经企业检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。出厂检验项目包括：感官指标、水分、菌落总数、大肠菌群（菌落总数、大肠菌群出厂项目仅限于即食类产品）。

7.2.2 型式检验

型式检验每年最少应进行一次，型式检验项目为本标准要求的全部项目。有以下情况时，应进行型式检验：

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 原辅料质量出现大的波动时或原料产地环境发生重大变化时；
- c) 更换设备、停产半年以上重新恢复生产时；
- d) 国家质量监督机构提出要求时或有关行政主管部门提出型式检验要求时；
- e) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；

7.3 判定规则

检验结果全部符合本标准规定要求的，判该批产品合格。感官、理化指标有一项不合格的，应在原批产品中加倍抽取样本或对备样复检不合格项，复检仍不合格的则判定该批产品为不合格。

8 标签标志、包装、运输、贮存、产品召回管理、保质期

8.1 标签标志

内销产品标签上应按 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局令[2009]第 123 号《食品标识管理规定》的规定标注。出口产品可按外贸合同或出口经营单位的具体要求标注。

8.2 包装

产品包装应符合 GB 23350、GB/T 6543 和有关安全标准或有关规定；储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.3 运输、贮存和产品召回管理

按 GB 14881 的规定执行。

8.4 保质期

符合本标准规定条件时，保质期根据包装形式具体见标签标识。



安徽省卫生和计划生育委员会