

T/AHFIA

安徽省食品行业协会团体标准

T/AHFIA 051—2020

铜关粉皮

Tongguan sheet jelly

2020 - 12 - 12 发布

2020 - 12 - 18 实施

安徽省食品行业协会 发布

前 言

本文件按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由亳州市铜关粉皮有限公司提出。

本文件由安徽省食品行业协会归口。

本文件起草单位：亳州市铜关粉皮有限公司、安徽铜关静道坊养生食品有限公司、安徽国科检测科技有限公司、安徽省食品行业协会。

本文件主要起草人：齐一、齐丽、史会忠、梁宗朝、黄纪彬、赵引、侯亚飞、汪淑芳、毛慎、齐延培、刘媛媛、李海波、孙佳佳。

本文件供“铜关”注册商标会员单位及申报地理标志产品使用。

铜关粉皮

1 范围

本文件规定了铜关粉皮的术语和定义、要求、生产加工过程中的卫生要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、产品召回和保质期。

本文件适用于铜关粉皮。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.4	食品安全国家标准 食品中灰分的测定
GB 5009.9	食品安全国家标准 食品中淀粉的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
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 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
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
国家质量监督检验检疫总局令第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》	

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

铜关粉皮 Tongguan sheet jelly

在亳州市谯东镇铜关村区域范围内，以铜关传统酸浆法生产的绿豆淀粉为原料，经混料、打糊、成型、上帘、干燥、下帘定型干燥、包装等主要工序加工而成的绿豆粉皮。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 绿豆淀粉：应符合 GB 31637 的要求。

4.1.2 饮用水：应符合 GB 5749 的要求。

4.2 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
色泽	洁白，有光泽，呈半透明状
气味和滋味	具有本品应有的气味和滋味，无异味
组织状态	呈不规则圆形、条形、方形等产品应有的形状，厚度均匀，手感柔韧，有弹性。复水后柔软、滑爽、有韧性不粘牙，不砂齿
杂质	无肉眼可见外来异物

4.3 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
水分/ (%)	≤ 14
淀粉/ (%)	≥ 75
灰分/ (%)	≤ 1.0
厚度/ (mm)	≤ 0.8

4.4 食品安全指标

应符合 GB 2713 的规定。

4.5 食品添加剂

本品不添加食品添加剂。

4.6 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验方法

6.1 感官检验

在自然光下目测色泽、状态，闻其气味，取 50 g 产品复水并在沸水中煮 2 min 口尝其滋味，观察其复水性。

6.2 理化指标检验

6.2.1 水分

按 GB 5009.3 的规定执行。

6.2.2 淀粉

按 GB 5009.9 的规定执行。

6.2.3 灰分

按 GB 5009.4 的规定执行。

6.2.4 厚度

从试样中随即抽取 20 片粉皮，用精度为 0.1 mm 的游标卡尺或千分尺，测其厚度，取平均值。

6.3 食品安全指标检验

按 GB 2713 的规定执行。

6.4 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法进行测定。

7 检验规则

7.1 组批

由同一班次、同一批投料、同一条生产线、同一规格的产品为一批。

7.2 抽样

所抽样品须为同一批次并在保质期内的产品，按 5% 抽取试样，抽样基数不少于 50 kg，每批次抽取样品不少于 4 kg，所抽样品分成 2 份，1 份检测，1 份备查。

7.3 出厂检验

每批产品须经生产厂质量检验部门按本标准规定逐批检验合格，并在包装件内附有产品质量合格证后方可出厂。出厂检验项目包括：感官要求、水分、厚度和净含量。

7.4 型式检验

型式检验每半年一次，或当出现下列情况时进行检验，型式检验项目包括本标准的全部项目：

- a) 产品首次批量生产时；
- b) 主要原辅料、关键工艺有较大改变时；
- c) 更换设备或停产半年以上又恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

7.5 判定规则

7.5.1 检验结果全部项目符合本标准规定时，判定该批产品合格。

7.5.2 安全指标中有一项检验结果不符合本标准规定时，判定该批产品不合格。

7.5.3 除安全指标外，其他项目检验结果不符合本标准规定时，可在同批次产品中双倍抽样，对不合格项目进行复检。若仍有不合格项，则判该批产品不合格。

8 标志、标签、包装、运输、贮存、产品召回和保质期

8.1 标志、标签

产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定，标签应符合 GB 7718、GB 28050 及相关规定。

8.2 包装、运输、贮存、产品召回

应符合 GB 14881 的规定。

8.3 保质期

产品在本标准规定的条件下运输贮存，保质期为 18 个月。
