

ICS 67.020

CCS X 11

团体标准

T/JNSXFP 001-2021

畲乡粉皮制作规范

Production criterion of She Fenpi

2021-04-19 发布

2021-04-20 实施

景宁畲族自治县餐饮行业协会发布

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》的规定起草。

本标准由浙江省农业农村大数据发展中心提出。

本标准由景宁畲族自治县餐饮行业协会归口管理。

本标准起草单位：浙江省农业农村大数据发展中心、浙江省农业科学院食品科学研究所、景宁畲族自治县畲乡小吃产业发展领导小组办公室、景宁畲族自治县畲乡粉皮协会

本标准主要起草人：吴力、刘大群、章检明、张程程、刘健雄、吴小玲、梅雅静

请注意本文件的某些内容有可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本标准的使用者对使用本标准所带来的法律和经济等后果负完全的责任。

本文件首次发布。

引言

畚乡粉皮是丽水市景宁畚族自治县传统的地方特色食品，长期以来深受广大消费者喜爱。畚乡粉皮以早籼米为原料，经浸泡、磨浆并加入一定比例番薯淀粉后蒸制而成，呈半透明状薄片，具有嫩、滑、软、韧等特性，浇上汤汁后即可食用。该产品目前尚无相关标准和操作规程。为进一步规范畚乡粉皮的生产行为，确保产品制作规范、质量均一和安全卫生，促进畚乡粉皮产业的健康发展，根据《中华人民共和国标准化法》的规定，特制定本规范与标准作为企业或个体组织生产、质量检验以及卫生检验的依据，同时也是质量技术监督部门对畚乡粉皮系列产品质量进行监督检验的依据。