



417165S-2020



河南茂荣食品有限公司企业标准

Q/HMS 0002S-2020

方便淀粉制品

2020-12-22 发布

2020-12-22 实施

河南茂荣食品有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规则编写。

本标准由河南茂荣食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王坡、赵丽娜、郭佳鑫、王玉刚、吕雪。

H N

Q B

方便淀粉制品

1 范围

本标准规定了方便淀粉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以自制淀粉制品，搭配外购调味料包（调味粉包、调味酱包、醋包、脱水蔬菜包中的几种或全部），组合包装而成的非即食方便淀粉制品。

淀粉制品是以食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、木薯淀粉、食用小麦淀粉、食用豌豆淀粉、蚕豆淀粉中的一种或多种为主要原料，经与生活饮用水搅拌混合，添加或不添加食用盐、硫酸铝铵（不适用于凉粉）、脱氢乙酸钠、柠檬酸、菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、紫薯粉、食用葛根粉、番茄粉、山药粉中的一种或几种，经调配、和浆、成型、切条或不切条、冷却、包装加工而成的非即食淀粉制品（产品有：大拉皮、土豆粉、川粉、凉粉、湿粉条）。

外购调味粉包：食用盐、白砂糖、芝麻粒、谷氨酸钠、柠檬酸、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色、牛肉精粉、辣椒粉、酵母抽提物、麻椒、橘皮、香辛料（丁香、八角、肉豆蔻、甘草、香叶、桂皮、小茴香中的一种或几种）、牛肉味香精中的几种，含有两种或两种以上调味料。

外购调味酱包：精炼棕榈油、清真牛油、芝麻油、菜籽油、辣椒片、白芝麻、鲜葱、鲜姜、鲜蒜、酱油、豆瓣酱、白砂糖、食用盐、谷氨酸钠、辣椒红、香辛料（丁香、八角、肉豆蔻、甘草、香叶、桂皮、小茴香中的一种或几种）、橘皮、牛肉味香精中的几种，含有两种或两种以上调味料。

外购醋包：酿造食醋。

外购脱水蔬菜包：脱水青葱、脱水卷心菜、脱水菠菜、脱水香菜、脱水胡萝卜粒、脱水辣椒片中的几种。

根据产品不同分为：方便大拉皮、方便土豆粉、方便川粉、方便凉粉、方便湿粉条。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 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 食用红薯淀粉、食用豌豆淀粉、蚕豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。

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

2.1.7 硫酸铝铵应符合 GB 25592 的规定。

2.1.8 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.9 菠菜粉、南瓜粉、芹菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、山药粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.10 紫薯粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.11 食用葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

2.1.12 调味酱包应符合 GB 31644 和 SB/T 11194 的规定。

2.1.13 调味粉包应符合 GB 31644 和 SB/T 11194 的规定。

2.1.14 醋包应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。

2.1.15 脱水辣椒片应符合 NY/T 1393 的规定。

2.1.16 脱水胡萝卜粒应符合 NY/T 959 的规定。

2.1.17 脱水青葱、脱水卷心菜、脱水菠菜、脱水香菜应符合 NY/T 960 的规定。

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

2.1.19 柠檬酸应符合 GB 1886.235 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
	淀粉制品	料包	
性状	粗细均匀丝条状或块状	具有各料包应有的性状	从样品中取出 1 袋，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该品种应有的色泽	具有各料包应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、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	
	淀粉制品	调味粉包	调味酱包	脱水蔬菜包		
水分, %	≤	80.0	10.0	50.0	8.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), %	≤	-	59.0	25.0	-	GB 5009.44
淀粉, %	≥	20.0	-	-	-	GB 5009.9
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤	-	-	3.0	-	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤	-	-	0.25	-	GB 5009.227
总砷 ^c (以 As 计), mg/kg	≤	0.5				GB 5009.11
*铅 ^c (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4				GB 5009.12
脱氢乙酸钠 ^a (以脱氢乙酸计), g/kg	≤	1.0	-	-	-	GB 5009.121
铝的残留量 ^b (干样品, 以 Al 计), mg/kg	≤	200	-	-	-	GB 5009.182
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	5.0	5.0	-	GB 5009.22
氢氰酸, mg/kg (仅适用于添加木薯淀粉的产品)	≤	10.0	-	-	-	GB 5009.36

注: *该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;

a 仅适用于添加脱氢乙酸钠的产品检验;

b 仅适用于添加硫酸铝铵的产品检验;

c 适用于淀粉制品和调味料包混合检验。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

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	1	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10 第二法
注: a样品的采样及处理按GB 4789.1 执行。 微生物限量适用于淀粉制品与各调味料包的混合检验。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 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、净含量及允许短缺量、水分(仅适用于淀粉制品)、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以自制淀粉制品，搭配外购调味料包（调味粉包、调味酱包、醋包、脱水蔬菜包中的几种或全部），组合包装而成的非即食方便淀粉制品。

淀粉制品是以食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、木薯淀粉、食用小麦淀粉、食用豌豆淀粉、蚕豆淀粉中的一种或多种为主要原料，经与生活饮用水搅拌混合，添加或不添加食用盐、硫酸铝铵（不适用于凉粉）、脱氢乙酸钠、柠檬酸、菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、紫薯粉、食用葛根粉、番茄粉、山药粉中的一种或几种，经调配、和浆、成型、切条或不切条、冷却、包装加工而成的非即食淀粉制品（产品有：大拉皮、土豆粉、川粉、凉粉、湿粉条）。

外购调味粉包：食用盐、白砂糖、芝麻粒、谷氨酸钠、柠檬酸、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色、牛肉精粉、辣椒粉、酵母抽提物、麻椒、橘皮、香辛料（丁香、八角、肉豆蔻、甘草、香叶、桂皮、小茴香中的一种或几种）、牛肉味香精中的几种，含有两种或两种以上调味料。

外购调味酱包：精炼棕榈油、清真牛油、芝麻油、菜籽油、辣椒片、白芝麻、鲜葱、鲜姜、鲜蒜、酱油、豆瓣酱、白砂糖、食用盐、谷氨酸钠、辣椒红、香辛料（丁香、八角、肉豆蔻、甘草、香叶、桂皮、小茴香中的一种或几种）、橘皮、牛肉味香精中的几种，含有两种或两种以上调味料。

外购醋包：酿造食醋。

外购脱水蔬菜包：脱水青葱、脱水卷心菜、脱水菠菜、脱水香菜、脱水胡萝卜粒、脱水辣椒片中的几种。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，要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。