



411520S-2021



河南红派食品有限公司企业标准

Q/HHP 0002S-2021

即食调味淀粉制品

2021-07-11 发布

2021-07-11 实施

河南红派食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南红派食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：颜献中。

H N

Q B

即食调味淀粉制品

1 范围

本标准规定了即食调味淀粉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以淀粉制品（干粉皮）为主要原料，按比例加入生活饮用水，添加植物油（大豆油、菜籽油中的一种或几种）、食用盐、白砂糖、芝麻、香菇、固态复合调味料[味精、食用盐、食品添加剂（葡萄糖酸- δ -内酯、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、单、双甘油脂肪酸酯）、食用香料（肉桂提取物、丁香花蕾酊提取物）]、香辛料（辣椒、花椒、孜然、八角、桂皮、小茴香、草果、姜、蒜、葱中的一种或几种）、食品添加剂[谷氨酸钠、柠檬酸、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚中的一种或几种]、食品用香精（牛肉风味香精、鸡肉风味香精、辣椒风味香精、孜然风味香精、蒜味风味香精中的一种或几种）、液体类食品用香精（肉味香精、芝麻油香精、麻辣香精、黑鸭风味香精、烧烤味香精、咖喱味香精中的一种或几种）、粉末类食品用香精（牛肉粉、鸡肉粉、黑鸭风味粉、猪骨粉中的一种或几种）、膏状类食品用香精（牛肉风味类膏、鸡肉风味类膏、泡椒风味类膏、黑鸭风味类膏中的一种或几种）中的多种，经原辅料处理（浸泡）、脱水、调味、包装、熟化杀菌、装箱工艺加工而成的即食调味淀粉制品。

产品根据所用原料的不同分为：香辣味淀粉制品、麻辣味淀粉制品、黑椒味淀粉制品、泡椒味淀粉制品、烧烤味淀粉制品、牛肉味淀粉制品、鸡肉味淀粉制品、黑鸭味淀粉制品、咖喱味淀粉制品、风味淀粉制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.5 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.6 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.7 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.8 干粉皮应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.10 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.11 香菇应符合 GB 7096 的规定。

2.1.12 谷氨酸钠应符合 GB 2720 的规定。

2.1.13 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.14 辣椒、花椒、孜然、八角、桂皮、小茴香、草果、姜、蒜、葱应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.15 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.16 固态复合调味料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.17 液体类食品用香精、粉末类食品用香精、膏状类食品用香精、食品用香精应符合 GB 30616 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
性 状	片状、条状、块状	取本品 1 袋，置于白色盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋 味	具有本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	≤ 65	GB 5009.3
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*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
脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.121

注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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	采集方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁵	10 ⁶	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	20	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌, /25g	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。

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 的规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括:感官要求、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以淀粉制品（干粉皮）为主要原料，按比例加入生活饮用水，添加植物油（大豆油、菜籽油中的一种或几种）、食用盐、白砂糖、芝麻、香菇、固态复合调味料[味精、食用盐、食品添加剂（葡萄糖酸- δ -内酯、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、单，双甘油脂肪酸酯）、食用香料（肉桂提取物、丁香花蕾酞提取物）]、香辛料（辣椒、花椒、孜然、八角、桂皮、小茴香、草果、姜、蒜、葱中的一种或几种）、食品添加剂[谷氨酸钠、柠檬酸、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚中的一种或几种]、食品用香精（牛肉风味香精、鸡肉风味香精、辣椒风味香精、孜然风味香精、蒜味风味香精中的一种或几种）、液体类食品用香精（肉味香精、芝麻油香精、麻辣香精、黑鸭风味香精、烧烤味香精、咖喱味香精中的一种或几种）、粉末类食品用香精（牛肉粉、鸡肉粉、黑鸭风味粉、猪骨粉中的一种或几种）、膏状类食品用香精（牛肉风味类膏、鸡肉风味类膏、泡椒风味类膏、黑鸭风味类膏中的一种或几种）中的多种，经原辅料处理（浸泡）、脱水、调味、包装、熟化杀菌、装箱工艺加工而成的即食调味淀粉制品。

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》的有关规定制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南红派食品有限公司