



411569S-2021



许昌市建安区宝明食品有限公司企业标准

Q/XJBS 0001S-2021

---

# 即食调味淀粉制品

2021-07-13 发布

2021-07-13 实施

---

许昌市建安区宝明食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由许昌市建安区宝明食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：吴领军。

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。

本标准适用于以粉皮为主要原料，加入生活饮用水浸泡、脱水，添加植物油（大豆油、大豆色拉油、菜籽油或棕榈油中的一种），再加入食用盐、白砂糖、芝麻、辣椒粉、谷氨酸钠（味精）、香辛料（辣椒、花椒、孜然、蒜、八角、桂皮、小茴香中的几种）、5'-呈味核苷酸二钠、脱氢乙酸钠、食品用香精（牛肉香精、鸡肉香精、芝麻油香精、香辣味香精、麻辣味香精、烤鸭味香精中的一种或多种）中的几种调味、包装、杀菌、包装等加工而成的即食调味淀粉制品。

根据产品形状和原辅料不同可分为不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 粉皮应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 大豆色拉油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 辣椒粉应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.10 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.11 香辛料符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.12 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.13 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.14 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.15 生产用水应符合 GB 5749 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 | 具有本品应有的性状 | 从样品中取出100g，将本品倒入一洁 |

|       |                  |                                              |
|-------|------------------|----------------------------------------------|
| 色 泽   | 具有本品应有的色泽        | 净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味、然后以温水开水漱口，品其滋味 |
| 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 ≤                                        | 65.0 | GB 5009.3   |
| 淀粉, g/100g ≥                                        | 15.0 | GB 5009.9   |
| 食用盐 (以 NaCl 计), g/100g ≤                            | 5.0  | GB 5009.44  |
| 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 |
| *铅 (以 Pb 计), mg/kg ≤                                | 0.4  | GB 5009.12  |
| 脱氢乙酸钠 <sup>a</sup> (以脱氢乙酸计), g/kg ≤                 | 1.0  | GB 5009.121 |
| 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg ≤                      | 5.0  | GB 5009.22  |
| 注: *该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定;<br>a仅适用于添加该食品添加剂的产品检验. |      |             |

### 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 <sup>a</sup> 及限量 |   |                 |                 | 检验方法              |
|------------------------------|-----------------------|---|-----------------|-----------------|-------------------|
|                              | n                     | c | m               | M               |                   |
| 菌落总数, CFU/g                  | 5                     | 2 | 10 <sup>5</sup> | 10 <sup>6</sup> | GB 4789.2         |
| 大肠菌群, CFU/g                  | 5                     | 2 | 20              | 100             | GB 4789.3 中的平板计数法 |
| 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    |
| 注: 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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 2.7 其它要求

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

### 3 检验

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

---

H N  
Q B

## 编制说明

本标准适用于以粉皮为主要原料，加入生活饮用水浸泡、脱水，添加植物油（大豆油、大豆色拉油、菜籽油或棕榈油中的一种），再加入食用盐、白砂糖、芝麻、辣椒粉、谷氨酸钠（味精）、香辛料（辣椒、花椒、孜然、蒜、八角、桂皮、小茴香中的几种）、5'-呈味核苷酸二钠、脱氢乙酸钠、食品用香精（牛肉香精、鸡肉香精、芝麻油香精、香辣味香精、麻辣味香精、烤鸭味香精中的一种或多种）中的几种调味、包装、杀菌、包装等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》的规定，参照 GB 2713 《食品安全国家标准 淀粉制品》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。

许昌市建安区宝明食品有限公司