



412233S-2021



新乡市任阿福食品有限公司企业标准

Q/XRAF 0002S-2021

即食淀粉制品

2021-09-25 发布

2021-09-25 实施

新乡市任阿福食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市任阿福食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：任多鹏。

H N

Q B

即食淀粉制品

1 范围

本标准规定了即食淀粉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以外购小麦粉皮（小麦淀粉、食用盐、碳酸钠）为主要原料，经热水浸泡，辅以香辛料（辣椒、八角、花椒、桂皮、高良姜、草果、迷迭香、百里香、藤椒、葱、姜、小茴香、豆蔻、辣椒粉、花椒粉、砂仁粉、桂皮粉、八角粉、葱粉、小茴香粉、孜然粉、麻椒粉、芝麻中的几种）、大豆油、牛肉粉调味料、食用盐、味精、白砂糖、酵母抽提物、食品用香精（肉味香精、麻辣香精、烧烤味香精、孜然香精、海鲜味香精中的一种或几种）、呈味核苷酸二钠中的几种进行调味、内包装、高温杀菌、外包装加工而成的即食淀粉制品。

根据辅料的不同将产品分为不同种类：香辣粉皮、五香粉皮、烧烤味粉皮、海鲜味粉皮、麻辣粉皮、孜然粉皮。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉皮（小麦淀粉、食用盐、碳酸钠）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 香辛料（辣椒、八角、花椒、桂皮、高良姜、草果、迷迭香、百里香、藤椒、葱、姜、小茴香、豆蔻、辣椒粉、花椒粉、砂仁粉、桂皮粉、八角粉、葱粉、小茴香粉、孜然粉、麻椒粉）应符合 GB/T 15691 的规定。

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

2.1.5 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 和 GB 31644 的规定。

2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.7 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.9 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。

2.1.10 食品用香精（肉味香精、麻辣香精、烧烤味香精、孜然香精、海鲜味香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.11 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.12 生活饮用水应符合 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	软固态	取样品置于洁净的白色盘(瓷盘或

色泽	具有本品应具有色泽	同类容器)中,在自然光下观察色泽、性状和杂质。闻其气味,用温开水漱口,品其滋味。
气、滋味	具有产品特有气味和滋味,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
酸价 ^a (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 6	GB 5009.44
水分, g/100g	≤ 85	GB 5009.3
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
注 1: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;		
注 2: a 指标仅适用于含油的产品。		

2.4 微生物限量

2.4.1 按照商业无菌工艺生产的产品微生物限量应按照商业无菌要求,其检验方法按照 GB 4789.26 执行。

2.4.2 非按照商业无菌工艺生产的产品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	2	10 ⁵	10 ⁶	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	20	100	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	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

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

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

合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、酸价（仅适用于含油的产品）、过氧化值（仅适用于含油的产品）、商业无菌（仅适用于按照商业无菌工艺生产的产品）、菌落总数（仅适用于按照非商业无菌工艺生产的产品）、大肠菌群（仅适用于按照非商业无菌工艺生产的产品）的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以外购小麦粉皮（小麦淀粉、食用盐、碳酸钠）为主要原料，经热水浸泡，辅以香辛料（辣椒、八角、花椒、桂皮、高良姜、草果、迷迭香、百里香、藤椒、葱、姜、小茴香、豆蔻、辣椒粉、花椒粉、砂仁粉、桂皮粉、八角粉、葱粉、小茴香粉、孜然粉、麻椒粉、芝麻中的几种）、大豆油、牛肉粉调味料、食用盐、味精、白砂糖、酵母抽提物、食品用香精（肉味香精、麻辣香精、烧烤味香精、孜然香精、海鲜味香精中的一种或几种）、呈味核苷酸二钠中的几种进行调味、内包装、高温杀菌、外包装加工而成的即食淀粉制品。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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡市任阿福食品有限公司

Q B