



413019S-2022



许昌家之味食品有限公司企业标准

Q/XJZW 0004S-2022

焖子（淀粉制品）

2022-11-01 发布

2022-11-01 实施

许昌家之味食品有限公司 发布

前 言

本标准由许昌家之味食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：骆玲玲。

H N

Q B

焖子（淀粉制品）

1 范围

本标准规定了焖子（淀粉制品）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以红薯淀粉为原料，添加生活饮用水、添加或不添加脱氢乙酸钠、硫酸铝钾中的一种或两种，经混合、漏丝成型、煮粉，制成粉条(应符合 GB 2713 的规定)（或以红薯粉条、红薯淀粉为主要原料，红薯淀粉添加生活饮用水调糊后加入红薯粉条，添加或不添加脱氢乙酸钠），加入或不加入葱、姜、蒜、食用盐、鸡精、味精、芝麻油、酱油、虾米、猪肉沫、芝麻、花生、十三香（砂仁、肉豆蔻、肉桂、丁香、花椒、八角、小茴香、白芷、山奈、高良姜、干姜）、香辛料（辣椒、花椒、八角、姜、高良姜、桂皮、小茴香中的多种）中的多种，经蒸煮、成型、冷却、分切或不分切、包装加工而成的非即食焖子（淀粉制品）。

按照原料不同分为：红薯焖子、五香焖子、风味焖子、香辣焖子、肉味焖子、虾味焖子。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.3 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.4 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。

2.1.5 葱、姜、蒜应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.6 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.7 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.8 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.9 芝麻油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.10 酱油应符合 GB 2717 的规定。

2.1.11 虾米应符合 GB 10146 的规定。

2.1.12 猪肉沫应符合 GB 2707 的规定。

2.1.13 十三香（砂仁、肉豆蔻、肉桂、丁香、花椒、八角、小茴香、白芷、山奈、高良姜、干姜）应符合 GB 31644 的规定。

2.1.14 香辛料（辣椒、花椒、八角、姜、高良姜、桂皮、小茴香）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.15 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

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

2.1.17 红薯粉条应符合 GB/T 23587 和 GB 2713 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	具有产品应有的性状	从样品中取出适量，置于一洁净的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口后品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产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	≤ 85.0	GB 5009.3
食用盐（以氯化钠计），g/100g	≤ 8.0	GB 5009.44
脱氢乙酸钠 ^a （以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.121
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
甲基汞 ^b （以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 ^a仅适用于使用该食品添加剂的产品。 ^b仅适用于添加虾米的产品。		

2.4 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。

2.5 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。

2.6 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；兽药残留限量应符合 GB 31650 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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以红薯淀粉为原料，添加生活饮用水、添加或不添加脱氢乙酸钠、硫酸铝钾中的一种或两种，经混合、漏丝成型、煮粉，制成粉条(应符合 GB 2713 的规定)（或以红薯粉条、红薯淀粉为主要原料，红薯淀粉添加生活饮用水调糊后加入红薯粉条，添加或不添加脱氢乙酸钠），加入或不加入葱、姜、蒜、食用盐、鸡精、味精、芝麻油、酱油、虾米、猪肉沫、芝麻、花生、十三香（砂仁、肉豆蔻、肉桂、丁香、花椒、八角、小茴香、白芷、山奈、高良姜、干姜）、香辛料（辣椒、花椒、八角、姜、高良姜、桂皮、小茴香中的多种）中的多种，经蒸煮、成型、冷却、分切或不分切、包装加工而成的非即食焖子（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，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。

许昌家之味食品有限公司