



410502S-2022



河南乔氏大标食品有限公司企业标准

Q/HQS 0001S-2022

淀粉制品

2022-02-16 发布

2022-02-16 实施

河南乔氏大标食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南乔氏大标食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孟彦杰、李红、李斌、徐红娟。

本标准替代 Q/HQS 0001S-2019。

H N

Q B

淀粉制品

1 范围

本标准规定了淀粉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以淀粉制品为主料，搭配或不搭配外购料包，经组合或不组合，包装加工而成的淀粉制品。

淀粉制品：以食用小麦淀粉为主要原料，添加或不添加小麦粉，加水洗面、淀粉浆沉淀、过滤或大米（粉碎、磨浆）、辅以食用盐、碳酸钠、脱氢乙酸钠、植物油（大豆油、菜籽油中的一种或几种）、醋酸酯淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、抗坏血酸钠、乳酸钠、瓜尔胶、海藻酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯中的几种，经调浆，蒸制、成型、刷油、冷却、切条、包装、干燥或不干燥、杀菌或不杀菌加工而成的条状或片状即食或非即食产品。

外购料包如下：

面筋：面筋。

调味汁包：水，加入香辛料或粉（花椒、八角、肉豆蔻、桂皮、小茴香中的多种）、食用盐、味精、鸡精调味料中的多种。

油包：辣椒、香辛料（花椒、八角、肉豆蔻、桂皮、小茴香中的多种）、芝麻、大豆油。

醋包：食醋；或食醋、酱油；

芝麻酱料包：芝麻酱，加入花生酱、牛油、色拉油、芝麻油、葱、姜、蒜、酱油、辣椒、料酒、食用盐、食用香精中的一种或几种。

根据原料和工艺的不同可分为不同产品。

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 食用小麦淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.7 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.8 植物油（大豆油、菜籽油）应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.10 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.11 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。

- 2.1.12 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.13 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.14 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.15 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.16 面筋应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.17 调味汁包、油包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.18 芝麻酱料包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.19 醋包应符合 GB 2719 或 GB 31644 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	淀粉制品为片状或条状 外购料包应具产品应有的性状	取样品1份，置于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，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、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来异物	

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, %	≤ 85 (未经干燥产品) 14 (经干燥产品)	GB 5009.3
酸度, °T	≤ 4.0	GB 5009.239
*铅 ^a (以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷 ^b (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素B ₁ ^b , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
酸价 ^c (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 ^c (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
脱氢乙酸钠 ^d (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.121
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		
^a 适用于未搭配料包的产品单独检验；搭配料包的产品应混合后检验。		
^b 适用于搭配料包的产品混合后检验。		

^c适用于油包、芝麻酱包的检验。

^d适用于使用该添加剂的产品的检验。

2.4 微生物限量

即食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	10 ²	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

注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。
微生物限量适用于未搭配料包的产品单独检验; 搭配料包的产品应混合后检验。

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 的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

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 (包括外购产品), 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, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 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 (淀粉制品)、菌落总数 (即食产品)、大肠菌群 (即食产品)。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以淀粉制品为主料，搭配或不搭配外购料包，经组合或不组合，包装加工而成的淀粉制品。

淀粉制品：以食用小麦淀粉为主要原料，添加或不添加小麦粉，加水洗面、淀粉浆沉淀、过滤或大米（粉碎、磨浆）、辅以食用盐、碳酸钠、脱氢乙酸钠、植物油（大豆油、菜籽油中的一种或几种）、醋酸酯淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、抗坏血酸钠、乳酸钠、瓜尔胶、海藻酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯中的几种，经调浆，蒸制、成型、刷油、冷却、切条、包装、干燥或不干燥、杀菌或不杀菌加工而成的条状或片状即食或非即食产品。

外购料包如下：

面筋：面筋。

调味汁包：水，加入香辛料或粉（花椒、八角、肉豆蔻、桂皮、小茴香中的多种）、食用盐、味精、鸡精调味料中的多种。

油包：辣椒、香辛料（花椒、八角、肉豆蔻、桂皮、小茴香中的多种）、芝麻、大豆油。

醋包：食醋；或食醋、酱油；

芝麻酱料包：芝麻酱，加入花生酱、牛油、色拉油、芝麻油、葱、姜、蒜、酱油、辣椒、料酒、食用盐、食用香精中的一种或几种。

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，参照 GB 2713《食品安全国家标准 淀粉制品》制订本企业标准，要求制订本企业标准，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。

河南乔氏大标食品有限公司