



410894 S-2022



武陟县庆佩食品厂企业标准

Q/WQS 0002S-2022

焖子制品

2022-04-18 发布

2022-04-18 实施

武陟县庆佩食品厂 发布

前 言

本标准由武陟县庆佩食品厂提出并起草。

本标准起草人：郑翠平、张来迎。

H N

Q B

焖子制品

1 范围

本标准规定了焖子制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以自制粉条（食用马铃薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用木薯淀粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用绿豆淀粉、食用红薯淀粉、食用紫薯淀粉中的一种或几种为主要原料，加入生活饮用水，添加食用盐、柠檬酸钠、脱氢乙酸钠、硫酸铝钾或硫酸铝铵中的一种或几种，经调糊、漏瓢制成粉条）；或直接以外购粉条为主要原料；辅以或不辅以鲜冻猪肉、香辛料（辣椒、芝麻、花椒、八角、高良姜、桂皮、小茴香、丁香中的几种）、酿造酱油中的一种或几种，经蒸制或煮制成型、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：焖子、五香焖子、肉焖子。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用马铃薯淀粉应符合GB/T 8884和GB 31637的规定。
- 2.1.2 食用木薯淀粉应符合GB/T 29343和GB 31637的规定。
- 2.1.3 食用小麦淀粉应符合GB/T 8883和GB 31637的规定。
- 2.1.4 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。
- 2.1.5 食用豌豆淀粉、食用绿豆淀粉、食用红薯淀粉、食用紫薯淀粉应符合GB 31637的规定。
- 2.1.6 粉条应符合GB/T 23587和GB 2713的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。
- 2.1.8 柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。
- 2.1.9 脱氢乙酸钠应符合GB 25547的规定。
- 2.1.10 硫酸铝钾应符合GB 1886.229的规定。
- 2.1.11 硫酸铝铵应符合GB 1886.342的规定。
- 2.1.12 香辛料应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.13 酿造酱油应符合GB 2717和GB/T 18186的规定。
- 2.1.14 鲜冻猪肉应符合GB 2707和GB/T 9959.1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	块状，柔韧、有弹性	从样品中取出1袋，置于洁净白瓷

色泽	具有本品应有的色泽	盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，熟制后品其滋味
气、滋味	具有原料应有气味和滋味，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
水分/(%)	\leq 85.0	GB 5009.3
淀粉/(%)	\geq 10.0	GB 5009.9
*铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	\leq 0.4	GB 5009.12

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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 的规定。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以自制粉条（食用马铃薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用木薯淀粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用绿豆淀粉、食用红薯淀粉、食用紫薯淀粉中的一种或几种为主要原料，加入生活饮用水，添加食用盐、柠檬酸钠、脱氢乙酸钠、硫酸铝钾或硫酸铝铵中的一种或几种，经调糊、漏瓢制成粉条）；或直接以外购粉条为主要原料；辅以或不辅以鲜冻猪肉、香辛料（辣椒、芝麻、花椒、八角、高良姜、桂皮、小茴香、丁香中的几种）、酿造酱油中的一种或几种，经蒸制或煮制成型、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。

武陟县庆佩食品厂