



410941S-2022



郑州豫制品食品有限公司企业标准

Q/ZYS 0001S-2022

淀粉制品

2022-04-19 发布

2022-04-19 实施

郑州豫制品食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州豫制品食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：魏旋。

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要原料，添加或不添加料包，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，加入小麦粉、大米粉、食用盐、维生素 C(抗坏血酸)、大豆油、脱氢乙酸、乳酸钠、可溶性大豆多糖其中的多种，加入生产用水，经制浆、乳化、搅拌、加热上浆、成型熟化、内包、杀菌、外包、加工而成的淀粉制品。

料包如下：

固态复合调味料：熟芝麻、花生碎、食用盐、味精、香辛料（八角、花椒、胡椒）。

液体复合调味料：生活饮用水、食醋、食用盐、味精、香辛料（花椒、八角、肉豆蔻、小茴香）、白砂糖、维生素 C（抗坏血酸）（抗氧化剂）、柠檬酸、山梨酸钾、乳酸链球菌素。

半固态调复合味料：香辛料（花椒、八角、大葱、姜、小茴香、桂皮）、大豆油、辣椒粉、芝麻、芝麻油、维生素 E（dl- α -生育酚）（抗氧化剂）、山梨酸钾、食用盐、酵母抽提物、谷氨酸钠。

根据原料的不同可分为不同的产品。

2 分类

根据原料不同可分为：凉皮（一）、凉皮（二）、淀粉制品（一）、淀粉制品（二）。

2.1 凉皮（一）

以食用小麦淀粉为主要原料，加入小麦粉、食用盐、维生素 C(抗坏血酸)、大豆油、脱氢乙酸、乳酸钠、可溶性大豆多糖，加入生产用水，经制浆、乳化、搅拌、加热上浆、成型熟化、内包、杀菌、外包、加工而成的凉皮。

2.2 凉皮（二）

以食用小麦淀粉为主要原料，加入小麦粉、食用盐、维生素 C(抗坏血酸)、大豆油、脱氢乙酸、乳酸钠、可溶性大豆多糖，加入生产用水，经制浆、乳化、搅拌、加热上浆、成型熟化、内包、杀菌、加入料包组合而成加工而成的凉皮（二）。

2.3 淀粉制品（一）

以食用小麦淀粉为主要原料，加入大米粉、食用盐、维生素 C(抗坏血酸)、大豆油、脱氢乙酸、乳酸钠、可溶性大豆多糖，加入生产用水，经制浆、乳化、搅拌、加热上浆、成型熟化、内包、杀菌、外包、加工而成的淀粉制品（一）。

2.4 淀粉制品（二）

以食用小麦淀粉为主要原料，加入大米粉、食用盐、维生素C(抗坏血酸)、大豆油、脱氢乙酸、乳酸钠、可溶性大豆多糖，加入生产用水，经制浆、乳化、搅拌、加热上浆、成型熟化、内保、杀菌，加入料包组合加工而成的淀粉制品（二）。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 脱氢乙酸应符合 GB 29223 的规定。
- 3.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.3 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.4 大米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.5 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 3.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 3.1.7 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.8 维生素C(抗坏血酸)应符合 GB 14754 的规定。
- 3.1.9 可溶性大豆多糖应符合 GB 1886.322 的规定。
- 3.1.10 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 3.1.11 半固态调味料应符合本公司标准 Q/ZYS 0004S 的规定。
- 3.1.12 复合固态调味料应符合本公司标准 Q/ZYS 0003S 的规定。
- 3.1.13 复合液体调味料应符合本公司标准 Q/ZYS 0002S 的规定。

3.2 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
色泽	具有本品应有的正常色泽，有光泽	从混合均匀的样品中取出 100g 被测样品，倒入洁净的白糖瓷盘内，观察其性状、色泽、嗅其气味，品尝其滋味、并检查有无外来杂物。
气味、滋味	具本品特有的香气、无异味	
性状	均匀一致呈条状	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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
	凉皮(一)	淀粉制品 (一)	凉皮 (二)	淀粉制品 (二)	
水分, g/100g	≤	75		80	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
酸价(KOH)(以脂肪计), mg/g	≤	3.0		3.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤	0.25		0.25	GB 5009.227
脱氢乙酸, g/kg	≤	1.0		1.0	GB 5009.121
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0			GB 5009.22
^a 山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤	1.0			GB 5009.28
注 1: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 注 2: a 仅适用于料包中添加山梨酸钾的检验。 注 3: 凉皮(二)、淀粉制品(二)适用于搭配料包混合后检验。 注 4: 铅、总砷、黄曲霉毒素 B ₁ 适用于不搭配料包的产品单独检验; 搭配料包的产品混合检验。 注 5: 同一功能的食品添加剂(相同防腐剂)在混合使用时, 各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。					

3.4 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 ^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
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
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 微生物指标适用于不搭配料包的产品单独检验; 搭配料包的产品混合检验。					

3.5 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。

3.6 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。

3.7 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。

4 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。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以淀粉制品为主要原料，添加或不添加料包，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，加入小麦粉、大米粉、食用盐、维生素 C(抗坏血酸)、大豆油、脱氢乙酸、乳酸钠、可溶性大豆多糖其中的多种，加入生产用水，经制浆、乳化、搅拌、加热上浆、成型熟化、内包、杀菌、外包、加工而成的淀粉制品。

料包如下：

固态复合调味料：熟芝麻、花生碎、食用盐、味精、香辛料（八角、花椒、胡椒）。

液体复合调味料：生活饮用水、食醋、食用盐、味精、香辛料（花椒、八角、肉豆蔻、小茴香）、白砂糖、维生素 C（抗坏血酸）（抗氧化剂）、柠檬酸、山梨酸钾、乳酸链球菌素。

半固态调复合味料：香辛料（花椒、八角、大葱、姜、小茴香、桂皮）、大豆油、辣椒粉、芝麻、芝麻油、维生素 E（dl- α -生育酚）（抗氧化剂）、山梨酸钾、食用盐、酵母抽提物、谷氨酸钠。

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《淀粉制品生产许可证审查细则》、GB 2713《食品安全国家标准 淀粉制品》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 2762 的规定。

郑州豫制品食品有限公司