



411091S-2022



河南贾粉匠食品有限公司企业标准

Q/HJS 0001S-2022

湿淀粉制品

2022-05-05 发布

2022-05-05 实施

河南贾粉匠食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南贾粉匠食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：于俊丽。

H N

Q B

湿淀粉制品

1 范围

本标准规定了湿淀粉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以红薯淀粉为主要原料，添加或不添加马铃薯淀粉，加入生活饮用水混合搅拌，加入脱氢乙酸钠，经调配、和浆、蒸煮（熟制）、冷却、成型、分切或不分切、包装、灭菌加工而成的即食类湿淀粉制品（产品有：凉粉、红薯鲜粉皮）；

或以红薯粉条、食用红薯淀粉为主要原料，加入生活饮用水、自制骨汤（猪骨、鸡骨、食用盐、生活饮用水为原料，经预处理、调配、煮制、过滤而成）、自制菌汤（以香菇、食用盐、生活饮用水为原料，经预处理、调配、煮制、过滤而成）、鸡精调味料、味精、酿造酱油、料酒、香辛料调味粉（八角、小茴香、花椒、丁香）、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经蒸制或煮制、成型、冷却、分切、包装、灭菌加工而成的非即食类湿淀粉制品（产品有：骨汤焖子、菌汤焖子）。

根据所用原料不同可分为：凉粉、红薯鲜粉皮、骨汤焖子、菌汤焖子。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 红薯粉条应符合 GB/T 23587 和 GB 2713 的规定。
- 2.1.3 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.4 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.8 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.9 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.10 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.11 香辛料调味粉（八角、小茴香、花椒、丁香）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.12 猪骨、鸡骨应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.13 香菇应符合 GB 7096 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	具有本品应有的性状	从混合均匀的样品中取出适量被测样品，倒入洁净的白瓷盘内，观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味，然后以温开水
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、滋味，无异味	

杂质	无肉眼可见外来杂质	漱口，按照食用方法品其滋味
----	-----------	---------------

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, %	≤ 90	GB 5009.3
淀粉, %	≥ 10	GB 5009.9
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.121
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注: *该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 微生物限量

即食类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 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	10 ²	10 ³	GB 4789.10

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

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 规定。

2.6 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。

2.7 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, 兽药残留应符合 GB31650 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、菌落总数 (仅适用于即食类产品)、大肠菌群 (仅适用于即食类产品)。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以红薯淀粉为主要原料，添加或不添加马铃薯淀粉，加入生活饮用水混合搅拌，加入脱氢乙酸钠，经调配、和浆、蒸煮（熟制）、冷却、成型、分切或不分切、包装、灭菌加工而成的即食类湿淀粉制品（产品有：凉粉、红薯鲜粉皮）；

或以红薯粉条、食用红薯淀粉为主要原料，加入生活饮用水、自制骨汤（猪骨、鸡骨、食用盐、生活饮用水为原料，经预处理、调配、煮制、过滤而成）、自制菌汤（以香菇、食用盐、生活饮用水为原料，经预处理、调配、煮制、过滤而成）、鸡精调味料、味精、酿造酱油、料酒、香辛料调味粉（八角、小茴香、花椒、丁香）、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经蒸制或煮制、成型、冷却、分切、包装、灭菌加工而成的非即食类湿淀粉制品（产品有：骨汤焖子、菌汤焖子）。

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，要求制订本企业标准，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。

河南贾粉匠食品有限公司