



411717S-2022



河南逸亮食品有限公司企业标准

Q/HYS 0003S-2022

方便湿淀粉制品

2022-07-04 发布

2022-07-04 实施

河南逸亮食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南逸亮食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：丁新娟。

H N

Q B

方便湿淀粉制品

1 范围

本标准规定了方便湿淀粉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以火锅川粉、土豆粉中的一种为原料，搭配外购的相关风味的调味料包[调味酱包、芝麻酱包、番茄味底料、粉包或调味粉包、辣椒油包或辣油包、调味汁包、酸菜包（酱腌菜）、风味酱油包、脱水蔬菜包、蔬菜包（酱腌菜）、黄豆芽包（酱腌菜）、调味醋包、花生包、腐竹包中的几种]组合而成的非即食方便湿淀粉制品。

火锅川粉（湿淀粉制品）：以食用木薯淀粉、食用红薯淀粉为原料，加入生活饮用水、食品添加剂（脱氢乙酸钠、硫酸铝铵、柠檬酸），经调粉、成型（漏粉）、冷冻、浸泡、包装而成。

土豆粉（湿淀粉制品）：以食用淀粉（马铃薯淀粉、木薯淀粉、玉米淀粉、红薯淀粉、小麦淀粉中的一种或几种）为原料，加入生活饮用水、食品添加剂（柠檬酸、脱氢乙酸钠、硫酸铝铵），经调粉、成型（漏粉）、冷冻、浸泡、包装而成。

调味酱包（麻酱包、酱包、料理包）（半固态复合调味料）：植物油、牛油（食用牛油）、甜面酱、郫县豆瓣、芝麻酱、食用鸭油、浓缩鸭汤【鸭肉、鸭油、饮用水、食用盐、味精、白砂糖、鸡精调味料、食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶、维生素E）、香辛料中的几种】、鸭血（鲜鸭血、水、食用盐、柠檬酸钠、氯化钙、瓜尔胶）、鸭肝、鸭食管、猪肉、鸡肉提取物（鸡肉、饮用水、食用盐、香辛料）、黄豆酱、鸡精调味料、鸡汁调味料、酿造酱油（含或不含焦糖色）、食用盐、味精、辣椒、洋葱、芝麻、姜、花椒、大蒜、大葱、香辛料、白砂糖、酵母抽提物、食用香精、食品添加剂（谷氨酸钠、乳酸、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、维生素E、辣椒油树脂、山梨酸钾中的一种或几种）中的几种，含两种或两种以上调味料。

芝麻酱包（半固态复合调味料）：芝麻酱、植物油、香辛料、食品添加剂（维生素E），含两种或两种以上调味料。

番茄味底料（半固态复合调味料）：植物油、鸡油、番茄、番茄酱、姜、蒜、食用盐、味精、白砂糖、鸡精调味料、食用香精香料、食品添加剂（柠檬酸、山梨酸钾）。

粉包或调味粉包（固态复合调味料）：食用盐、辣椒、姜、大蒜、花椒、麦芽糊精、白砂糖、鸡精调味料、辣椒、味精、香辛料、食品添加剂（谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸中的一种或几种）、食用香精香料中的几种，含两种或两种以上调味料。

辣椒油包（或辣油包）（复合调味料）：植物油、辣椒、花椒、辣椒粉、芝麻、香辛料、食品添加剂（辣椒红、维生素E中的一种或全部）中的几种，含两种或两种以上调味料。

调味汁包（液态复合调味料）：以生活饮用水、酱油、食醋、调味料酒、胡椒粉、姜粉、蒜粉中的几种为原料，添加食用盐、谷氨酸钠、白砂糖、大蒜油香精、双乙酸钠、环己氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、碳酸钾、碳酸钠、焦糖色中的几种为制成的含两种或两种以上调味料的调味汁包。

酸菜包（酱腌菜）：以酱腌菜（青梗菜、莲藕片、芽菜、酸菜、榨菜、萝卜丁、酸豆角、豇豆、豆芽、辣椒、竹笋、生姜中的一种或几种）为原料，添加木耳、食品添加剂（谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、乳酸、柠檬酸钠、乙二胺四乙酸二钠、甜蜜素、糖精钠、柠檬黄、苯甲酸钠中的一种或几种）制成。

风味酱油包（液态复合调味料）：以酿造酱油为原料，添加生活饮用水、食用盐、白砂糖、味精、调味料酒、双乙酸钠、甜蜜素、5'-呈味核苷酸二钠、酱油香精中的几种制成的含两种或两种以上调味料的风味酱油包。

脱水蔬菜包（蔬菜干制品）：以脱水葱、脱水香菜、脱水小香葱、脱水青梗菜、脱水胡萝卜或脱水胡萝卜粒中的一种或几种为主要原料，添加枸杞、脱水海带、豆段（大豆粉、饮用水）或豆段（大豆粉、饮用水、食用盐）、豆丁中的几种，加入或不加入芝麻或炒芝麻；

蔬菜包（酱腌菜）：配料 1：土豆、莲藕、竹笋、海带、木耳、饮用水、食用盐、香辛料、食品添加剂（柠檬酸、山梨酸钾、冰乙酸、焦亚硫酸钠、乙二胺四乙酸二钠、D-异抗坏血酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸、乳酸链球菌素、谷氨酸钠）；配料 2：土豆、海带、莲藕、竹笋、木耳、饮用水、食用盐、食品添加剂（脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、乙二胺四乙酸二钠、焦亚硫酸钠、山梨酸钾）。

黄豆芽包（酱腌菜）：黄豆芽、饮用水、食用盐、食品添加剂（D-异抗坏血酸钠、脱氢乙酸钠、柠檬酸、山梨酸钾、乙二胺四乙酸二钠）。

调味醋包（液态复合调味料）：酿造食醋、食用盐、水、冰乙酸、山梨酸钾。

花生包（熟）（坚果籽类制品）：以熟制花生仁为原料，添加食用植物油（大豆色拉油、橄榄油、棕榈油、芝麻油中的一种或几种）、食用盐、谷氨酸钠（味精）、辣椒、香辛料（花椒、八角、桂皮、小茴香、孜然）、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、白砂糖、熟芝麻、呈味核苷酸二钠、柠檬酸、特丁基对苯二酚、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、糖精钠中的一种或几种制成。

腐竹包（豆制品）：腐竹、植物油。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用淀粉（马铃薯淀粉、木薯淀粉、玉米淀粉、红薯淀粉、小麦淀粉）应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.4 硫酸铝铵应符合 GB 1886.342 的规定。
- 2.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.7 花生包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.8 腐竹包应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.9 调味酱包、芝麻酱包、番茄味底料、粉包或调味粉包、辣椒油包或辣油包、调味汁包、风味酱油包、调味醋包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.10 酸菜包（酱腌菜）、蔬菜包（酱腌菜）、黄豆芽包（酱腌菜）应符合 SB/T 10439 和 GB 2714 的规定。

2.1.11 脱水蔬菜包应符合 NY/T 959、NY/T 960、NY/T 1393 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	具有各自应有的性状	从样品中随机取出适量样品，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有各自应有的色泽	
气 味、滋 味	具有各自应有的气味、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) (仅限火锅川粉、土豆粉)	单一红薯淀粉为原料的产品	60	GB 5009.3
	其他	75	
淀粉/(g/100g) (仅限火锅川粉、土豆粉)	单一红薯淀粉为原料的产品	35	GB 5009.9
	其他	20	
*铅 (以 Pb 计) / (mg/kg) ≤		0.4	GB 5009.12
总砷 (以 As 计) / (mg/kg) ≤		0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ / (μg/kg) ≤		5.0	GB 5009.22
酸价 (以脂肪计) (KOH) / (mg/g) (仅限调味酱包、芝麻酱包、番茄味底料、辣椒油包、辣油包、花生包、腐竹包) ≤		3.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计) / (g/100g) (仅限调味酱包、芝麻酱包、番茄味底料、辣椒油包、辣油包、花生包、腐竹包) ≤		0.25	GB 5009.227
亚硝酸盐 (以 NaNO ₂ 计) / (mg/kg) 【仅限酸菜包、蔬菜包、黄豆芽包】 ≤		20.0	GB 5009.33
脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸计) / (g/kg)	火锅川粉、土豆粉	≤ 1.0	GB 5009.121
	蔬菜包、黄豆芽包	≤ 1.0	
铝的残留量 (干样品, 以 Al 计) / (mg/kg) (仅限火锅川粉、土豆粉) ≤		200	GB 5009.182
山梨酸钾 (以山梨酸计) / (g/kg)	番茄味底料、调味酱包	≤ 1.0	GB 5009.28
	蔬菜包、黄豆芽包	≤ 1.0	
	调味醋包	≤ 1.0	
双乙酸钠 / (g/kg) (仅限风味酱油包、调味汁包) ≤		10.0	GB 5009.277

环己氨基磺酸钠（又名甜蜜素） /(g/kg)	酸菜包（酱腌菜）	≤	1.0	GB 5009.97
	风味酱油包、调味汁包	≤	0.65	
	花生包	≤	1.2	
乙二胺四乙酸二钠/(g/kg) 【仅限蔬菜包、酸菜包、黄豆芽包】		≤	0.25	SN/T 3855 或 GB 5009.278
糖精钠（以糖精计）/(g/kg)	花生包	≤	1.0	GB 5009.28
	酸菜包（酱腌菜）	≤	0.15	
柠檬黄（以柠檬黄计）/(g/kg) 【仅限酸菜包（酱腌菜）】		≤	0.1	GB 5009.35
苯甲酸钠（以苯甲酸计）/(g/kg) 【仅限酸菜包（酱腌菜）】		≤	1.0	GB 5009.28
二氧化硫残留量（以SO ₂ 计）/(g/kg) 【仅限蔬菜包（酱腌菜）】		≤	0.1	GB 5009.34
特丁基对苯二酚（以油脂中的含量计）/(g/kg)（仅限花生包）		≤	0.2	GB 5009.32
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； 同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占其在 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。				

2.4 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 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	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
单核细胞增生李斯特氏菌 ^b ，/25g	5	0	0	-	GB 4789.30
致泻大肠埃希氏菌 ^c ，/25g	5	0	0		GB 4789.6
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行； b 适用于含肉的产品检验； c 适用于含牛肉的产品检验。					

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

生产加工过程中的卫生要求应符合 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。

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【仅限火锅川粉、土豆粉】、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以火锅川粉、土豆粉中的一种为原料，搭配外购的相关风味的调味料包[调味酱包、芝麻酱包、番茄味底料、粉包或调味粉包、辣椒油包或辣油包、调味汁包、酸菜包（酱腌菜）、风味酱油包、脱水蔬菜包、蔬菜包（酱腌菜）、黄豆芽包（酱腌菜）、调味醋包、花生包、腐竹包中的几种]组合而成的非即食方便湿淀粉制品。

火锅川粉（湿淀粉制品）：以食用木薯淀粉、食用红薯淀粉为原料，加入生活饮用水、食品添加剂（脱氢乙酸钠、硫酸铝铵、柠檬酸），经调粉、成型（漏粉）、冷冻、浸泡、包装而成。

土豆粉（湿淀粉制品）：以食用淀粉（马铃薯淀粉、木薯淀粉、玉米淀粉、红薯淀粉、小麦淀粉中的一种或几种）为原料，加入生活饮用水、食品添加剂（柠檬酸、脱氢乙酸钠、硫酸铝铵），经调粉、成型（漏粉）、冷冻、浸泡、包装而成。

调味酱包（麻酱包、酱包、料理包）（半固态复合调味料）：植物油、牛油（食用牛油）、甜面酱、郫县豆瓣、芝麻酱、食用鸭油、浓缩鸭汤【鸭肉、鸭油、饮用水、食用盐、味精、白砂糖、鸡精调味料、食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶、维生素E）、香辛料中的几种】、鸭血（鲜鸭血、水、食用盐、柠檬酸钠、氯化钙、瓜尔胶）、鸭肝、鸭食管、猪肉、鸡肉提取物（鸡肉、饮用水、食用盐、香辛料）、黄豆酱、鸡精调味料、鸡汁调味料、酿造酱油（含或不含焦糖色）、食用盐、味精、辣椒、洋葱、芝麻、姜、花椒、大蒜、大葱、香辛料、白砂糖、酵母抽提物、食用香精、食品添加剂（谷氨酸钠、乳酸、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、维生素E、辣椒油树脂、山梨酸钾中的一种或几种）中的几种，含两种或两种以上调味料。

芝麻酱包（半固态复合调味料）：芝麻酱、植物油、香辛料、食品添加剂（维生素E），含两种或两种以上调味料。

番茄味底料（半固态复合调味料）：植物油、鸡油、番茄、番茄酱、姜、蒜、食用盐、味精、白砂糖、鸡精调味料、食用香精香料、食品添加剂（柠檬酸、山梨酸钾）。

粉包或调味粉包（固态复合调味料）：食用盐、辣椒、姜、大蒜、花椒、麦芽糊精、白砂糖、鸡精调味料、辣椒、味精、香辛料、食品添加剂（谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸中的一种或几种）、食用香精香料中的几种，含两种或两种以上调味料。

辣椒油包（或辣油包）（复合调味料）：植物油、辣椒、花椒、辣椒粉、芝麻、香辛料、食品添加剂（辣椒红、维生素E中的一种或全部）中的几种，含两种或两种以上调味料。

调味汁包（液态复合调味料）：以生活饮用水、酱油、食醋、调味料酒、胡椒粉、姜粉、蒜粉中的几种为原料，添加食用盐、谷氨酸钠、白砂糖、大蒜油香精、双乙酸钠、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、碳酸钾、碳酸钠、焦糖色中的几种为制成的含两种或两种以上调味料的调味汁包。

酸菜包（酱腌菜）：以酱腌菜（青梗菜、莲藕片、芽菜、酸菜、榨菜、萝卜丁、酸豆角、豇豆、豆芽、辣椒、竹笋、生姜中的一种或几种）为原料，添加木耳、食品添加剂（谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、乳酸、柠檬酸钠、乙二胺四乙酸二钠、甜蜜素、糖精钠、柠檬黄、苯甲酸钠中的一种或几种）制成。

风味酱油包（液态复合调味料）：以酿造酱油为原料，添加生活饮用水、食用盐、白砂糖、味精、调味料酒、双乙酸钠、甜蜜素、5'-呈味核苷酸二钠、酱油香精中的几种制成的含两种或两种以上调味料的风味酱油包。

脱水蔬菜包（蔬菜干制品）：以脱水葱、脱水香菜、脱水小香葱、脱水青梗菜、脱水胡萝卜或脱水胡萝卜粒中的一种或几种为主要原料，添加枸杞、脱水海带、豆段（大豆粉、饮用水）或豆段（大豆粉、饮用水、食用盐）、豆丁中的几种，加入或不加入芝麻或炒芝麻；

蔬菜包（酱腌菜）：配料 1：土豆、莲藕、竹笋、海带、木耳、饮用水、食用盐、香辛料、食品添加剂（柠檬酸、山梨酸钾、冰乙酸、焦亚硫酸钠、乙二胺四乙酸二钠、D-异抗坏血酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸、乳酸链球菌素、谷氨酸钠）；配料 2：土豆、海带、莲藕、竹笋、木耳、饮用水、食用盐、食品添加剂（脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、乙二胺四乙酸二钠、焦亚硫酸钠、山梨酸钾）。

黄豆芽包（酱腌菜）：黄豆芽、饮用水、食用盐、食品添加剂（D-异抗坏血酸钠、脱氢乙酸钠、柠檬酸、山梨酸钾、乙二胺四乙酸二钠）。

调味醋包（液态复合调味料）：酿造食醋、食用盐、水、冰乙酸、山梨酸钾。

花生包（熟）（坚果籽类制品）：以熟制花生仁为原料，添加食用植物油（大豆色拉油、橄榄油、棕榈油、芝麻油中的一种或几种）、食用盐、谷氨酸钠（味精）、辣椒、香辛料（花椒、八角、桂皮、小茴香、孜然）、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、白砂糖、熟芝麻、呈味核苷酸二钠、柠檬酸、特丁基对苯二酚、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、糖精钠中的一种或几种制成。

腐竹包（豆制品）：腐竹、植物油。

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，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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。