



412203S-2022



河南茂荣食品有限公司企业标准

Q/HMS 0002S-2022

方便淀粉制品

2022-08-10 发布

2022-08-10 实施

河南茂荣食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南茂荣食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王坡、赵丽娜、郭佳鑫、王玉刚、吕雪。

本标准自发布实施日起替代Q/HMS 0002S-2020（备案号：417165S-2020）。

H N

Q B

方便淀粉制品

1 范围

本标准规定了方便淀粉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以自制淀粉制品，搭配外购调味料包（调味粉包、调味酱包、醋包、脱水蔬菜包、料汁包、辣椒油包、番茄牛腩味汤包、酸菜酱包、菌菇包、面筋包、鹌鹑蛋包、木耳丝包中的几种或全部），组合包装而成的非即食方便淀粉制品。

淀粉制品（大拉皮、土豆粉、川粉、凉粉、湿粉条、魔芋凉皮、魔芋凉粉、魔芋拉皮）：以食用红薯淀粉（地瓜粉）、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、木薯淀粉、食用小麦淀粉、食用豌豆淀粉、蚕豆淀粉中的一种或多种为主要原料，经与生产用水搅拌混合，添加或不添加魔芋粉、食用盐、硫酸铝铵（不适用于凉粉、凉皮）、脱氢乙酸钠、柠檬酸、菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、紫薯粉、食用葛根粉、番茄粉、山药粉中的一种或几种，经调配、和浆、成型、切条或不切条、冷却、包装加工而成的非即食淀粉制品。

调味粉包：食用盐、白砂糖、芝麻粒、谷氨酸钠、柠檬酸、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色、牛肉精粉、辣椒粉、酵母抽提物、麻椒、橘皮、香辛料（丁香、八角、肉豆蔻、甘草、月桂叶、桂皮、小茴香中的一种或几种）、牛肉味香精中的几种，含有两种或两种以上调味料。

调味酱包（风味芝麻酱、香辣酱、红烧牛肉酱）：精炼棕榈油、清真牛油、芝麻油、菜籽油、辣椒片、白芝麻、鲜葱、鲜姜、鲜蒜、酱油、豆瓣酱、白砂糖、食用盐、谷氨酸钠、辣椒红、香辛料（丁香、八角、肉豆蔻、甘草、月桂叶、桂皮、小茴香、花椒、辣椒、草果、白胡椒、黑胡椒中的一种或几种）、橘皮、牛肉味香精、芝麻酱、花生酱、辣椒油、鸡粉调味料、牛油、鸡骨汤、鸡汁调味料、味精、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、豆豉、牛骨汤、红葱、牛肉、牛肉香精、牛粉调味料中的几种，含有两种或两种以上调味料。

醋包：酿造食醋。

脱水蔬菜包：脱水青葱、脱水卷心菜、脱水菠菜、脱水香菜、脱水胡萝卜粒、脱水辣椒片中的几种。

料汁包：酿造酱油（水、非转基因黄豆、食用盐、小麦、谷氨酸钠、白砂糖、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、苯甲酸钠、三氯蔗糖）、酿造酱油（水、黄豆、食用盐、小麦粉）、生活饮用水、酿造食醋、酿造食醋（水、大米）、白砂糖、鸡粉调味料、食用盐、味精、谷氨酸钠、芝麻油、大豆油、生姜、大蒜、香辛料（丁香、八角、肉豆蔻、甘草、月桂叶、桂皮、小茴香、花椒、辣椒、草果、白胡椒、黑胡椒中的一种或几种）、焦糖色、柠檬酸、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、辣椒油树脂、食用香精、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素中的几种，含有两种或两种以上调味料。

辣椒油包：菜籽油、辣椒、葱、姜、八角、小茴香、砂仁、芝麻中的几种，含有两种或两种以上调味料。

番茄牛腩味汤包：番茄、食用盐、牛骨提取物（牛骨、水、食用盐）、味精、白砂糖、酵母抽提物、大豆油、洋葱、D-异抗坏血酸钠、呈味核苷酸二钠、柠檬酸、琥珀酸二钠、黄原胶、牛腩香精中的几种或多种，含两种或两种以上调味料。

酸菜酱包（复合调味料）：泡酸菜（饮用水、食用盐、酸菜、焦亚硫酸钠、苯甲酸钠、冰乙酸、D-异抗坏血酸钠）、泡辣椒、大豆油、鸡肉、食用盐、泡姜、食用鸡油、鸡骨架、饮用水、香辛料（丁香、八角、肉豆蔻、甘草、月桂叶、桂皮、小茴香、花椒、辣椒、草果、白胡椒、黑胡椒中的一种或几种）、味精、复合酸水解植物蛋白调味粉（大豆）、酵母抽提物、白砂糖、淀粉、酸菜香精、乳酸、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、栀子黄、谷氨酸钠、 β -胡萝卜素的几种或多种，含两种或两种以上调味料。

菌菇包：以木耳、香菇、杏鲍菇、灰平菇、金针菇中的一种或几种为主要原料，添加黄花菜制成。

面筋包：以面筋为原料，切丁，经植物油（大豆油、玉米油、花生油、葵花籽油、菜籽油中的一种或几种）油炸、冷却、包装制成。

鹌鹑蛋包（蛋制品）：鲜鹌鹑蛋、饮用水、食用盐、白砂糖、酿造酱油（含焦糖色）、香辛料（八角、小茴香、花椒、桂皮、辣椒、白胡椒、砂仁、丁香、高良姜、肉豆蔻、姜中的多种）、味精中的多种。

木耳丝包（腌渍的食用菌）：黑木耳、水、大豆油、辣椒、食用盐、味精、食品添加剂（柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠）中多种。

根据产品不同分为：方便大拉皮、方便土豆粉、方便川粉、方便凉粉、方便湿粉条、方便魔芋凉皮、方便魔芋凉粉、方便魔芋拉皮。

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 食用马铃薯淀粉应符合GB/T 8884和GB 31637的规定。

2.1.3 木薯淀粉应符合GB/T 29343和GB 31637的规定。

2.1.4 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。

2.1.5 食用红薯淀粉（地瓜粉）、食用豌豆淀粉、蚕豆淀粉应符合GB 31637的规定。

2.1.6 食用小麦淀粉应符合GB/T 8883和GB 31637的规定。

2.1.7 硫酸铝铵应符合GB 1886.342的规定。

2.1.8 脱氢乙酸钠应符合GB 25547的规定。

2.1.9 菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、番茄粉应符合NY/T 1884的规定。

2.1.10 紫薯粉应符合GB 2715的规定。

2.1.11 食用葛根粉应符合GB/T 30637的规定。

2.1.12 调味粉包、调味酱包、料汁包、辣椒油包、番茄牛腩味汤包、酸菜酱包应符合GB 31644和SB/T 11194

的规定。

- 2.1.13 醋包应符合GB 2719和GB/T 18187的规定。
- 2.1.14 脱水辣椒片应符合NY/T 1393的规定。
- 2.1.15 脱水胡萝卜粒应符合NY/T 959的规定。
- 2.1.16 脱水青葱、脱水卷心菜、脱水菠菜、脱水香菜应符合NY/T 960的规定。
- 2.1.17 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。
- 2.1.18 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.19 魔芋粉应符合NY/T 494的规定。
- 2.1.20 菌菇包应符合GB 7096的规定。
- 2.1.21 鹌鹑蛋包应符合GB 2749的规定。
- 2.1.22 木耳丝包应符合GB 7096的规定。
- 2.1.23 面筋包应符合GB 2711的规定。
- 2.1.24 山药粉应符合NY/T 2984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
	淀粉制品	调味料包	
性状	粗细均匀丝条状或块状	具有各料包应有的性状	取适量样品，倒入一洁净瓷盘中，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	具有该品种应有的色泽	具有各料包应有的色泽	
气味、滋味	具有各产品应有的气味和滋味，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, g/100g	淀粉制品	≤ 80.0	GB 5009.3
	调味粉包	≤ 10.0	
	脱水蔬菜包	≤ 8.0	
淀粉, % (仅限于淀粉制品)		≥ 20.0	GB 5009.9
总酸 (以乙酸计), g/100mL (仅限于醋包)		≥ 3.5	GB 12456
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	调味酱包、面筋包	≤ 3.0	GB 5009.229
	辣椒油包	≤ 5.0	

过氧化值（以脂肪计），g/100g（仅限于调味酱包、辣椒油包、面筋包）	≤	0.25	GB 5009.227
脱氢乙酸钠 ^a （以脱氢乙酸计），g/kg	淀粉制品	≤	1.0
	调味酱包、料汁包	≤	0.5
	木耳丝包	≤	0.3
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	调味酱包、料汁包、酸菜酱包	≤	1.0
	木耳丝包	≤	0.5
铝的残留量 ^b （干样品，以Al计），mg/kg（仅限于淀粉制品，除凉粉、凉皮外）	≤	200	GB 5009.182
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg（仅限于淀粉制品、调味粉包和调味酱包、辣椒油包、面筋包）	≤	5.0	GB 5009.22
氢氰酸，mg/kg（仅适用于添加木薯淀粉的产品）	≤	10.0	GB 5009.36
栀子黄 ^a ，g/kg（仅限于酸菜酱包）	≤	1.5	GB 5009.149
β-胡萝卜素 ^a ，g/kg（仅限于酸菜酱包）	≤	2.0	GB 5009.83
*铅（以Pb计） ^c ，mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
总砷（以As计） ^c ，mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
注：*该项指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；			
a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验；			
b 仅适用于添加硫酸铝铵的产品检验；			
c 适用于淀粉制品和调味料包的混合检验。			
同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、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。			

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 ⁵	10 ⁶	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	20	10 ²	GB 4789.3 中平板计数法
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平板计数法
注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1执行。					
注 2：微生物限量适用于淀粉制品与各调味料包的混合检验。					

注 3: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。

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; 外购调味料包中食品添加剂的使用也应符合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

出厂检验项目包括: 感官要求、水分(仅适用于淀粉制品的检验)、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。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淀粉制品，搭配外购调味料包（调味粉包、调味酱包、醋包、脱水蔬菜包、料汁包、辣椒油包、番茄牛腩味汤包、酸菜酱包、菌菇包、面筋包、鹌鹑蛋包、木耳丝包中的几种或全部），组合包装而成的非即食方便淀粉制品。

淀粉制品（大拉皮、土豆粉、川粉、凉粉、湿粉条、魔芋凉皮、魔芋凉粉、魔芋拉皮）：以食用红薯淀粉（地瓜粉）、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、木薯淀粉、食用小麦淀粉、食用豌豆淀粉、蚕豆淀粉中的一种或多种为主要原料，经与生产用水搅拌混合，添加或不添加魔芋粉、食用盐、硫酸铝铵（不适用于凉粉、凉皮）、脱氢乙酸钠、柠檬酸、菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、紫薯粉、食用葛根粉、番茄粉、山药粉中的一种或几种，经调配、和浆、成型、切条或不切条、冷却、包装加工而成的非即食淀粉制品。

调味粉包：食用盐、白砂糖、芝麻粒、谷氨酸钠、柠檬酸、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色、牛肉精粉、辣椒粉、酵母抽提物、麻椒、橘皮、香辛料（丁香、八角、肉豆蔻、甘草、月桂叶、桂皮、小茴香中的一种或几种）、牛肉味香精中的几种，含有两种或两种以上调味料。

调味酱包（风味芝麻酱、香辣酱、红烧牛肉酱）：精炼棕榈油、清真牛油、芝麻油、菜籽油、辣椒片、白芝麻、鲜葱、鲜姜、鲜蒜、酱油、豆瓣酱、白砂糖、食用盐、谷氨酸钠、辣椒红、香辛料（丁香、八角、肉豆蔻、甘草、月桂叶、桂皮、小茴香、花椒、辣椒、草果、白胡椒、黑胡椒中的一种或几种）、橘皮、牛肉味香精、芝麻酱、花生酱、辣椒油、鸡粉调味料、牛油、鸡骨汤、鸡汁调味料、味精、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、豆豉、牛骨汤、红葱、牛肉、牛肉香精、牛粉调味料中的几种，含有两种或两种以上调味料。

醋包：酿造食醋。

脱水蔬菜包：脱水青葱、脱水卷心菜、脱水菠菜、脱水香菜、脱水胡萝卜粒、脱水辣椒片中的几种。

料汁包：酿造酱油（水、非转基因黄豆、食用盐、小麦、谷氨酸钠、白砂糖、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、苯甲酸钠、三氯蔗糖）、酿造酱油（水、黄豆、食用盐、小麦粉）、生活饮用水、酿造食醋、酿造食醋（水、大米）、白砂糖、鸡粉调味料、食用盐、味精、谷氨酸钠、芝麻油、大豆油、生姜、大蒜、香辛料（丁香、八角、肉豆蔻、甘草、月桂叶、桂皮、小茴香、花椒、辣椒、草果、白胡椒、黑胡椒中的一种或几种）、焦糖色、柠檬酸、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、辣椒油树脂、食用香精、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素中的几种，含有两种或两种以上调味料。

辣椒油包：菜籽油、辣椒、葱、姜、八角、小茴香、砂仁、芝麻中的几种，含有两种或两种以上调味料。

番茄牛腩味汤包：番茄、食用盐、牛骨提取物（牛骨、水、食用盐）、味精、白砂糖、酵母抽提物、大豆油、洋葱、D-异抗坏血酸钠、呈味核苷酸二钠、柠檬酸、琥珀酸二钠、黄原胶、牛腩香精中的几

种或多种，含两种或两种以上调味料。

酸菜酱包（复合调味料）：泡酸菜（饮用水、食用盐、酸菜、焦亚硫酸钠、苯甲酸钠、冰乙酸、D-异抗坏血酸钠）、泡辣椒、大豆油、鸡肉、食用盐、泡姜、食用鸡油、鸡骨架、饮用水、香辛料（丁香、八角、肉豆蔻、甘草、月桂叶、桂皮、小茴香、花椒、辣椒、草果、白胡椒、黑胡椒中的一种或几种）、味精、复合酸水解植物蛋白调味粉（大豆）、酵母抽提物、白砂糖、淀粉、酸菜香精、乳酸、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、栀子黄、谷氨酸钠、 β -胡萝卜素的几种或多种，含两种或两种以上调味料。

菌菇包：以木耳、香菇、杏鲍菇、灰平菇、金针菇中的一种或几种为主要原料，添加黄花菜制成。

面筋包：以面筋为原料，切丁，经植物油（大豆油、玉米油、花生油、葵花籽油、菜籽油中的一种或几种）油炸、冷却、包装制成。

鹌鹑蛋包（蛋制品）：鲜鹌鹑蛋、饮用水、食用盐、白砂糖、酿造酱油（含焦糖色）、香辛料（八角、小茴香、花椒、桂皮、辣椒、白胡椒、砂仁、丁香、高良姜、肉豆蔻、姜中的多种）、味精中的多种。

木耳丝包（腌渍的食用菌）：黑木耳、水、大豆油、辣椒、食用盐、味精、食品添加剂（柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠）中多种。

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，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。