



412405S-2022



河南蔚美食品有限公司企业标准

Q/HWS 0001S-2022

方便淀粉制品

2022-08-30 发布

2022-08-30 实施

河南蔚美食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南蔚美食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张海燕。

本标准自发布实施日起替代 Q/HWS0001S-2018（备案号：412998S-2018）。

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（湿粉条、川粉、芋头粉、土豆粉）：以食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、食用小麦淀粉、米粉、食用玉米淀粉、食用盐中的几种或全部为主要原料，加入复配乳化增稠剂（葡萄糖酸- δ -内酯、黄原胶、硫酸铝钾、单，双甘油脂肪酸酯、瓜尔胶、硫酸钙、氯化钾）、生活饮用水搅拌、混合，经机制加工成型、熟制、冷却、干燥或不干燥、包装加工而成的非即食淀粉制品。

根据添加的原辅料不同将产品分为不同产品。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 木薯淀粉应符合GB/T 29343 和GB 31637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 红薯淀粉应符合GB 31637的规定。
- 2.1.4 食用小麦淀粉应符合GB/T 8883 和GB 31637的规定。
- 2.1.5 米粉应符合GB 2715的规定。
- 2.1.6 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885 和GB 31637的规定。
- 2.1.7 生活饮用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.8 复配乳化增稠剂应符合GB 26687的规定。
- 2.1.9 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。
- 2.1.10 醋包应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.11 菌菇包应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.12 鹌鹑蛋包应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.13 木耳丝包应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.14 面筋包应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.15 脱水蔬菜包应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.16 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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	
性状	粗细均匀丝条状或块状	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	
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	其他淀粉制品	80.0	GB 5009.3	
	湿粉条	红薯粉条		60.0
		马铃薯粉条		75.0
淀粉, %	其他淀粉制品	20.0	GB 5009.9	
	湿粉条	红薯粉条		35.0
		马铃薯粉条		20.0
酸价 ^d (以脂肪计) (KOH), mg/g		≤ 5.0	GB 5009.229	
过氧化值 ^d (以脂肪计), g/100g		≤ 0.25	GB 5009.227	
脱氢乙酸钠 ^a (以脱氢乙酸计), g/kg (仅限于淀粉制品)		≤ 1.0	GB 5009.121	
铝的残留量 ^b (干样品, 以 Al 计), mg/kg (仅限于淀粉制品)		≤ 200	GB 5009.182	
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg (仅限于淀粉制品)		≤ 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	
*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。				
d 适用于外购调味料包的混合检验。				

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
<p>注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>					

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 其他要求

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: 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。型式检验按国家有关规定执行。

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（湿粉条、川粉、芋头粉、土豆粉）：以食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、食用小麦淀粉、米粉、食用玉米淀粉、食用盐中的几种或全部为主要原料，加入复配乳化增稠剂（葡萄糖酸- δ -内酯、黄原胶、硫酸铝钾、单，双甘油脂肪酸酯、瓜尔胶、硫酸钙、氯化钾）、生活饮用水搅拌、混合，经机制加工成型、熟制、冷却、干燥或不干燥、包装加工而成的非即食淀粉制品。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，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。

河南蔚美食品有限公司

QB