



412133S-2022



河南食城记食品科技有限公司企业标准

Q/HSS 0003S-2022

# 方便淀粉制品

2022-08-04 发布

2022-08-04 实施

河南食城记食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南食城记食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：谭延亮。

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。

本标准适用于以外购的淀粉制品（干/湿土豆粉、湿米粉、红薯鲜粉、干/湿苕皮）中的一种搭配外购料包，组合包装加工而成的方便淀粉制品。

干/湿土豆粉：马铃薯淀粉、木薯淀粉、饮用水、食品添加剂（醋酸酯淀粉、海藻酸钠、脱氢乙酸钠、硫酸铝铵、柠檬酸）；

湿米粉：淀粉、大米粉、水、大豆油；

红薯鲜粉：红薯淀粉、马铃薯淀粉、水、食用盐、脱氢乙酸钠、柠檬酸；

干/湿苕皮：红薯淀粉、马铃薯淀粉、水、食用盐、脱氢乙酸钠、柠檬酸；

酱包（半固态复合调味料）：食用植物油（含特丁基对苯二酚）、精炼鸡油、鸡精、食用盐、泡辣椒、精炼猪油、豆瓣酱、酿造酱油、花椒、香辛料、食用香精、食品添加剂（谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾）中多种，含两种或两种以上调味料；

调味酱包（半固态复合调味料）：牛油、食用植物油（含特丁基对苯二酚）、豆瓣酱、辣椒、豆豉、食用盐、味精、白砂糖、姜、蒜、八角、草果、花椒、香辛料、酵母提取物、食品添加剂（谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾）中多种，含两种或两种以上调味料；

黑胡椒牛肉酱包（半固态复合调味料）：饮用水、麦芽糖浆、酿造酱油、牛肉、植物油、洋葱、蚝油、黑胡椒、淀粉、白砂糖、食用盐、香辛料、味精、黄原胶、焦糖色、山梨酸钾、乳酸链球菌素；

黑胡椒碎欧芹包（固态复合调味料）：黑胡椒、欧芹、食用盐

黄豆芽（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）；

笋片（酱腌菜）：笋片、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）。

菜包：豆皮、干裙带菜、香葱；

海带丝（腌渍藻类）：海带、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）；

火腿肠（肉灌肠）：鸡肉为主料，加入水、淀粉、食用盐、白砂糖、味精、大豆分离蛋白、牛肉、卡拉胶、香辛料、复配肉制品水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠）、食用香精、乳酸钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、红曲红、诱惑红、亚硝酸钠）中的多种；

鹌鹑蛋：鹌鹑蛋、饮用水、食用盐、白砂糖、食品添加剂（谷氨酸钠）、香辛料；

花丸包（肉灌肠）：鸡肉、牛肉中的一种或两种为主料，加入生活饮用水、食品添加剂（乙酰化二淀粉磷酸酯、乳酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、山梨酸钾、卡拉胶、海藻酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗

坏血酸钠、乳酸链球菌素、诱惑红、辣椒红、食用香精香料）、食用盐、鸡软骨、白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糖、大豆蛋白、味精、香辛料、食用香精、生姜、酱油中的多种、胶原蛋白肠衣；

调味醋配料：酿造食醋、饮用水、白砂糖；

根据原料不同可分为：方便土豆粉、方便湿米粉、方便红薯鲜粉、方便苕皮。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 土豆粉、湿米粉、红薯鲜粉、苕皮应符合 GB 2713 的规定。

2.1.2 酱包、调味酱包、黑胡椒牛肉酱包、黑胡椒碎欧芹包、调味醋应符合 GB 31644 的规定。

2.1.3 黄豆芽、笋片应符合 GB 2714 的规定。

2.1.4 菜包、海带丝应符合 SB/T 11194 的规定。

2.1.5 火腿肠、花丸包应符合 GB 2726 的规定。

2.1.6 鹌鹑蛋应符合 GB 2749 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	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽、性状和杂质,闻其气味,用温开水漱口,按照食用方法煮熟后品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本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 <sup>a</sup> , %	≤ 14 (干制品) 80 (湿制品)	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
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
酸价 <sup>b</sup> (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 <sup>b</sup> (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227

亚硝酸盐 <sup>c</sup> (以NaNO <sub>2</sub> 计), mg/kg	≤	20	GB 5009.33
脱氢乙酸钠 <sup>d</sup> (以脱氢乙酸计), g/kg	≤	1.0 (淀粉制品、黄豆芽包、笋片) 0.3 (海带丝)	GB 5009.121
铝的残留量 <sup>d</sup> (干样品, 以Al计), mg/kg	≤	200 (土豆粉)	GB 5009.182
山梨酸钾 <sup>d</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤	1.0 (酱包、调味酱包、黑胡椒牛肉 酱包、黄豆芽包、笋片) 0.5 (海带丝) 1.5 (花丸包)	GB 5009.28
乙二胺四乙酸二钠 <sup>d</sup> , g/kg	≤	0.25 (黄豆芽包、笋片) 0.2 (海带丝)	GB 5009.278
亚硝酸钠残留量 <sup>d</sup> , mg/kg	≤	30 (火腿肠)	GB 5009.33
磷酸盐 <sup>d</sup> (以PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤	5.0 (火腿肠、花丸包)	GB 5009.256
诱惑红 <sup>d</sup> , g/kg	≤	0.015 (火腿肠、花丸包)	GB 5009.141 或 SN/T 1743
<p>*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p>a 仅适用于土豆粉的检验。</p> <p>b 仅适用于酱包、调味酱包、黑胡椒牛肉酱包, 配料中如使用发酵配料和酸性配料的, 酸价指标不适用。</p> <p>c 仅适用于豆芽包、笋片的检验。</p> <p>d 仅适用于料包中使用该添加剂的产品的检验。</p> <p>同一功能的食品添加剂(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。</p> <p>其中铅、总砷、黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 指标适用于产品的混合检验。</p>			

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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	100	1000	GB 4789.10
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

应符合 JJF 1070 的规定。

## 2.6 食品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；外购料包中的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；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分[淀粉制品]、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以外购的淀粉制品（干/湿土豆粉、湿米粉、红薯鲜粉、干/湿苕皮）中的一种搭配外购料包，组合包装加工而成的方便淀粉制品。

干/湿土豆粉：马铃薯淀粉、木薯淀粉、饮用水、食品添加剂（醋酸酯淀粉、海藻酸钠、脱氢乙酸钠、硫酸铝铵、柠檬酸）；

湿米粉：淀粉、大米粉、水、大豆油；

红薯鲜粉：红薯淀粉、马铃薯淀粉、水、食用盐、脱氢乙酸钠、柠檬酸；

干/湿苕皮：红薯淀粉、马铃薯淀粉、水、食用盐、脱氢乙酸钠、柠檬酸；

酱包（半固态复合调味料）：食用植物油（含特丁基对苯二酚）、精炼鸡油、鸡精、食用盐、泡辣椒、精炼猪油、豆瓣酱、酿造酱油、花椒、香辛料、食用香精、食品添加剂（谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾）中多种，含两种或两种以上调味料；

调味酱包（半固态复合调味料）：牛油、食用植物油（含特丁基对苯二酚）、豆瓣酱、辣椒、豆豉、食用盐、味精、白砂糖、姜、蒜、八角、草果、花椒、香辛料、酵母提取物、食品添加剂（谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾）中多种，含两种或两种以上调味料；

黑胡椒牛肉酱包（半固态复合调味料）：饮用水、麦芽糖浆、酿造酱油、牛肉、植物油、洋葱、蚝油、黑胡椒、淀粉、白砂糖、食用盐、香辛料、味精、黄原胶、焦糖色、山梨酸钾、乳酸链球菌素；

黑胡椒碎欧芹包（固态复合调味料）：黑胡椒、欧芹、食用盐

黄豆芽（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）；

笋片（酱腌菜）：笋片、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）。

菜包：豆皮、干裙带菜、香葱；

海带丝（腌渍藻类）：海带、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）；

火腿肠（肉灌肠）：鸡肉为主料，加入水、淀粉、食用盐、白砂糖、味精、大豆分离蛋白、牛肉、卡拉胶、香辛料、复配肉制品水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠）、食用香精、乳酸钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、红曲红、诱惑红、亚硝酸钠）中的多种；

鹌鹑蛋：鹌鹑蛋、饮用水、食用盐、白砂糖、食品添加剂（谷氨酸钠）、香辛料；

花丸包（肉灌肠）：鸡肉、牛肉中的一种或两种为主料，加入生活饮用水、食品添加剂（乙酰化二淀粉磷酸酯、乳酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、山梨酸钾、卡拉胶、海藻酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、诱惑红、辣椒红、食用香精香料）、食用盐、鸡软骨、白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糖、大豆蛋白、味精、香辛料、食用香精、生姜、酱油中的多种、胶原蛋白肠衣；

调味醋配料：酿造食醋、饮用水、白砂糖；

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提供依据。

本标准中铅严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南食城记食品科技有限公司

H N

Q B