



413312S-2023



新乡万泽食品有限公司企业标准

Q/XWZS 0002S-2023

风味淀粉制品

2023-10-18 发布

2023-10-18 实施

新乡万泽食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡万泽食品有限公司提出。

本标准起草单位：新乡县市场监督管理局、新乡万泽食品有限公司。

本标准主要起草人：牛团扇 李博 李天亮。

H N
Q B

风味淀粉制品

1 范围

本标准规定了风味淀粉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以粉皮、粉条、粉丝、拉皮、芋头粉中的一种为主要原料，经焯水或不焯水、卤制（生活饮用水、辣椒、花椒、八角、小茴香、高良姜、草果、桂皮、葱、姜、蒜、食用盐、大豆油中的几种）或不卤制，加入大豆油、辣椒油、食用盐、白砂糖、香辛料（辣椒粉、花椒粉、麻椒粉、藤椒粉、孜然粉、咖喱粉、大蒜粉、洋葱粉、蒜粉中的几种）、芝麻、青豆、花生仁、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、食品用香精（肉味香精、牛肉香精、鸡肉香精、鱼肉香精、烧烤味香精、麻辣香精中的一种或几种）、鸡精调味料、味精中的多种，添加或不添加乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、乳酸钠、乳糖醇、木糖醇、罗汉果甜苷、谷氨酸钠中的几种调味、再添加或不添加柠檬酸、天然胡萝卜素、甜菜红、柑橘黄、高粱红、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、碳酸钙中的几种，配以或不配以卤鹌鹑蛋[鹌鹑蛋、生活饮用水、香辛料（辣椒、花椒、葱、姜、蒜）、食用盐、酿造酱油（含焦糖色）、大豆油中的几种卤制]、外购（猪肉香肠、卤鸡肉、卤鸭肉、卤猪肉、卤牛肉、卤海带中的一种或几种）、蛤蜊干、鱼干（调味生干鱼、大豆油、辣椒、味精、白砂糖、调味料酒进行熟制）、香菇、金针菇、芦笋片、魔芋片、莲藕片中的一种或几种，再经真空包装、杀菌或不杀菌、装箱而成的风味淀粉制品。

根据产品添加原料不同分为：香辣味淀粉制品、麻辣味淀粉制品、五香味淀粉制品、烧烤味淀粉制品、牛肉味淀粉制品、鹌鹑蛋风味淀粉制品、鸡肉风味淀粉制品、鸭肉风味淀粉制品、菌菇风味淀粉制品、海带风味淀粉制品、香肠风味淀粉制品、海产品风味淀粉制品、鱼肉风味淀粉制品、魔芋风味淀粉制品、复合风味淀粉制品。

2 要求

2.1 原辅料质量要求

2.1.1 淀粉制品（粉皮、粉条、拉皮、芋头粉、皮扎）应符合 GB 2713 的规定。

2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.5 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.6 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

2.1.7 小茴香、高良姜、草果应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

2.1.8 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。

2.1.9 葱应符合 NY/T 1835 的规定。

2.1.10 姜应符合 GB/T 30383 的规定。

- 2.1.11 蒜应符合 GB/T 21002 的规定。
- 2.1.12 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.13 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.14 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.15 辣椒粉应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.16 香辛料(花椒粉、麻椒粉、藤椒粉、孜然粉、咖喱粉、大蒜粉、洋葱粉、蒜粉) 应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.17 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.18 青豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.19 花生仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.20 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.21 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.22 肉味香精、牛肉香精、鸡肉香精、鱼肉香精、烧烤味香精、麻辣香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.23 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.24 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.25 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.26 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.27 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.28 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.29 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.30 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.31 5'-呈味核苷酸二钠(又名呈味核苷酸二钠) 应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.32 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.33 乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。
- 2.1.34 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.35 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.36 谷氨酸钠(味精) 应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.37 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.38 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.39 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.40 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.41 卤鹌鹑蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.42 酿造酱油应符合 GB/T 18186 的规定。

- 2.1.43 猪肉香肠应符合 GB/T 23493 的规定。
- 2.1.44 卤鸡肉、卤鸭肉、卤猪肉、卤牛肉应符合 GB/T 23586 和 GB 2726 的规定。
- 2.1.45 卤海带应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.46 蛤蜊干应符合 SC/T 3221 的规定。
- 2.1.47 调味生鱼干符合 SC/T 3203 的规定。
- 2.1.48 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.49 香菇、金针菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.50 芦笋片应符合 NY/T 760 的规定。
- 2.1.51 魔芋片应符合 DBS61/ 0020 的规定。
- 2.1.52 莲藕片应符合 NY/T 1583 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
色 泽	具有本品应有的色泽	取适量样品，置于洁净干燥的白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
性 状	具有本品应有的性状	
气、滋味	具有本品特有气味和滋味，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	≤ 80.0	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），g/	≤ 4.0	GB 5009.44
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
甲基汞 ^b （以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
脱氢乙酸钠 ^a （以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.121
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
注：1.*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定； 2.a 指标仅适用于使用该食品添加剂的产品；		

3. b 指标仅适用于添加蛤蜊干、鱼干的产品。

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 ²	10 ³	GB 4789. 3
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
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 的规定。

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 其它要求

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、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准是以粉皮、粉条、粉丝、拉皮、芋头粉中的一种为主要原料，经焯水或不焯水、卤制(生活饮用水、辣椒、花椒、八角、小茴香、高良姜、草果、桂皮、葱、姜、蒜、食用盐、大豆油中的几种)或不卤制，加入大豆油、辣椒油、食用盐、白砂糖、香辛料(辣椒粉、花椒粉、麻椒粉、藤椒粉、孜然粉、咖喱粉、大蒜粉、洋葱粉、蒜粉中的几种)、芝麻、青豆、花生仁、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、食品用香精(肉味香精、牛肉香精、鸡肉香精、鱼肉香精、烧烤味香精、麻辣香精中的一种或几种)、鸡精调味料、味精中的多种，添加或不添加乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、乳酸钠、乳糖醇、木糖醇、罗汉果甜苷、谷氨酸钠中的几种调味、再添加或不添加柠檬酸、天然胡萝卜素、甜菜红、柑橘黄、高粱红、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、碳酸钙中的几种，配以或不配以卤鹌鹑蛋[鹌鹑蛋、生活饮用水、香辛料(辣椒、花椒、葱、姜、蒜)、食用盐、酿造酱油(含焦糖色)、大豆油中的几种卤制]、外购(猪肉香肠、卤鸡肉、卤鸭肉、卤猪肉、卤牛肉、卤海带中的一种或几种)、蛤蜊干、鱼干(调味生干鱼、大豆油、辣椒、味精、白砂糖、调味料酒进行熟制)、香菇、金针菇、芦笋片、魔芋片、莲藕片中的一种或几种，再经真空包装、杀菌或不杀菌、装箱而成的风味淀粉制品。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》有关规定，参照 GB 2713《食品安全国家标准 淀粉制品》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 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定。

新乡万泽食品有限公司