413191S-2023

河南昊宏食品有限公司企业标准

Q/HHS 0001S-2023

方便淀粉制品

2023-10-08 发布　　2023-10-08 实施

河南昊宏食品有限公司 发布

前　言

本标准由河南昊宏食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：胡昱。

本标准自发布实施日起替代 Q/HHS 0001S-2022。

HNQB

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。

本标准适用于以淀粉制品（面皮、凉皮、擀面皮、河粉、米面皮、凉粉中的一种或几种），搭配或不搭配外购料包（面筋、调味汁包、油包、辣椒油包、醋包、芝麻酱包中的一种或几种），经组合或不组合，包装加工而成的方便淀粉制品。

淀粉制品（面皮、凉皮、擀面皮、河粉、米面皮、凉粉）：以小麦淀粉、玉米淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉、豌豆淀粉、土豆淀粉中的一种或几种为主要原料，添加水、五谷杂粮粉（小麦粉、大米粉、黑米粉、玉米粉、紫薯粉、红豆粉、绿豆粉、荞麦粉中的一种或几种）、蔬菜粉（菠菜粉、胡萝卜粉、紫甘蓝粉、番茄粉、马蹄粉、山药粉中的一种或几种）、植物油（大豆油、菜籽油、花生油、葵花籽油、食用植物调和油中的一种或几种）、白砂糖、海藻糖、白醋、脱氢乙酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、黄原胶、羧甲基纤维素钠、羟丙基甲基纤维素、乳酸钠、碳酸钾、碳酸钠、海藻酸钠、柠檬酸钠、乳糖醇、维生素 C、D-异抗坏血酸钠、丙三醇、乳酸、柠檬酸、柑橘黄、高粱红、甜菜红、木糖醇中的一种或多种，经调浆、蒸制或熬制、成型、刷（喷）油或不刷（喷）油、冷却、切条或不切条、包装、灭菌或不灭菌、加工而成。

根据原料不同可分为不同产品。

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 小麦淀粉、玉米淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉、豌豆淀粉、土豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.3 小麦粉、大米粉、黑米粉、玉米粉、紫薯粉、红豆粉、绿豆粉、荞麦粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 蔬菜粉应清洁卫生无污染，符合 GB2762、 GB2763 的规定。

2.1.5 植物油、食用植物调和油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.6 白砂糖应符合 GB/T317 和 GB13104 的规定。

2.1.7 海藻糖应符合 GB/T23529 的规定。

2.1.8 白醋应符合 GB 2719 的规定。

2.1.9 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.10 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

2.1.11 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.12 羧甲基纤维素钠应符合 GB1886.232 的规定。

2.1.13 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。

2.1.14 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。

2.1.15 碳酸钾应符合 GB25588 的规定。

2.1.16 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.17 海藻酸钠应符合 GB1886.234 的规定。

2.1.18 柠檬酸钠应符合 GB1886.25 的规定。

2.1.19 乳糖醇应符合 GB1886.98 的规定。

2.1.20 维生素 C 应符合 GB14754 的规定。

2.1.21D-异抗坏血酸钠应符合 GB1886.28 的规定。

2.1.22 丙三醇应符合 GB29950 的规定。

2.1.23 乳酸应符合 GB1886.173 的规定。

2.1.24 柠檬酸应符合 GB1886.235 的规定。

2.1.25 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。

2.1.26 高粱红应符合 GB1886.32 的规定。

2.1.27 甜菜红应符合 GB1886.111 的规定。

2.1.28 木糖醇应符合 GB1886.234 的规定。

2.1.29 面筋应符合 GB 2711 的规定。

2.1.30 调味汁包、油包应符合 GB 31644 的规定。

2.1.31 芝麻酱料包应符合 SB/T 11194 的规定。

2.1.32 醋包应符合 GB 2719 或 GB 31644 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	淀粉制品为片状或条状；外购料包应具产品应有的性状	取样品1份，置于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，品其滋味。
色　泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
杂　质	无肉眼可见外来异物	

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，%	≤	85（淀粉制品）	GB 5009.3
酸度，°T	≤	4.0（淀粉制品）	GB 5009.239
*铅[a]（以Pb计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
酸价[b]（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值[b]（以脂肪计），g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
脱氢乙酸钠[c]（以脱氢乙酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.121
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a适用于未搭配料包的产品单独检验；搭配料包的产品应混合后检验。 b适用于油包、辣椒油包、芝麻酱包的检验。 c适用于使用该添加剂的产品的检验。			

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 中的平板计数法
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
注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 微生物限量适用于未搭配料包的产品单独检验；搭配料包的产品应混合后检验。					

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

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（包括外购产品），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，真菌毒素限量应符合 GB 2761 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（淀粉制品）；验证检验一周一次，验证检验增加菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以淀粉制品（面皮、凉皮、擀面皮、河粉、米面皮、凉粉中的一种或几种），搭配或不搭配外购料包（面筋、调味汁包、油包、辣椒油包、醋包、芝麻酱包中的一种或几种），经组合或不组合，包装加工而成的方便淀粉制品。

淀粉制品（面皮、凉皮、擀面皮、河粉、米面皮、凉粉）：以小麦淀粉、玉米淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉、豌豆淀粉、土豆淀粉中的一种或几种为主要原料，添加水、五谷杂粮粉（小麦粉、大米粉、黑米粉、玉米粉、紫薯粉、红豆粉、绿豆粉、荞麦粉中的一种或几种）、蔬菜粉（菠菜粉、胡萝卜粉、紫甘蓝粉、番茄粉、马蹄粉、山药粉中的一种或几种）、植物油（大豆油、菜籽油、花生油、葵花籽油、食用植物调和油中的一种或几种）、白砂糖、海藻糖、白醋、脱氢乙酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、黄原胶、羧甲基纤维素钠、羟丙基甲基纤维素、乳酸钠、碳酸钾、碳酸钠、海藻酸钠、柠檬酸钠、乳糖醇、维生素 C、D-异抗坏血酸钠、丙三醇、乳酸、柠檬酸、柑橘黄、高粱红、甜菜红、木糖醇中的一种或多种，经调浆、蒸制或熬制、成型、刷（喷）油或不刷（喷）油、冷却、切条或不切条、包装、灭菌或不灭菌、加工而成。

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，参照 GB 2713《食品安全国家标准 淀粉制品》制订本企业标准，要求制订本企业标准，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。

河南昊宏食品有限公司

HN QB