



413712S-2023



焦作嘉瑞祥食品有限公司企业标准

Q/JJS 0004S-2023

方便淀粉制品

2023-11-27 发布

2023-11-27 实施

焦作嘉瑞祥食品有限公司 发布

前 言

本标准由焦作嘉瑞祥食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：丹小红。

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或外购淀粉制品，搭配外购调味料包[调味酱包、调味粉包、调味醋包、辣椒油包、辣椒调味料包、调味粉包、调味酱包、调味汁包、调味油包、火锅底料、蔬菜包、脱水蔬菜包、芝麻酱包、榨菜包、酸豆角包、酸笋丝包、酱腌菜、芝麻包、花生包、花生脆包、豆丁包、豆包、腐竹包、豆制品包、海带丝包、紫菜包、藻类制品包、油炸面片包、脱水牛肉粒包、肉包、肉灌肠、牛肉包、牛杂包、牛肚包、脱水鸡蛋粒包、蛋制品包、菌菇包、蔬菜制品菜肴包、虾皮紫菜料包、虾米包、动物性水产制品包、干酪包、面筋包、醋包、芝麻油包、海盐包、纯净水中的几种]组合而成。

淀粉制品（粉丝、粉条、粉带、川粉、粉皮、米粉、土豆粉、红薯鲜粉、方便苕皮、芋头粉、宽粉、大拉皮）：以食用淀粉（食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用红薯淀粉、食用小麦淀粉、食用芋头淀粉、食用玉米淀粉、食用蚕豆淀粉、食用大米淀粉中的一种或几种）为原料，添加饮用水、植物油（大豆油、花生油、葵花籽油、菜籽油、椰子油、棕榈油、橄榄油、亚麻籽油、棉籽油、芝麻油、茶籽油中的一种或几种）、食用盐、果蔬粉（胡萝卜粉、番茄粉、南瓜粉、菠菜粉、芹菜粉、山药粉、洋葱粉、苦瓜粉、甘蓝粉、甜菜根粉、西兰花粉、红枣粉、山楂粉、枸杞粉、苹果粉、草莓粉、芒果粉、菠萝粉、木瓜粉、柠檬粉、蔓越莓粉、香蕉粉、蓝莓粉、火龙果粉、桑葚粉中的一种或几种）、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）、可溶性大豆多糖、白砂糖、白醋、海藻糖、脱氢乙酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、醋酸酯淀粉、海藻酸钠、硫酸铝铵、硫酸铝钾、羧甲基纤维素钠、葡萄糖酸-8-内酯、碳酸钠、碳酸钾、酪蛋白酸钠、D-异抗坏血酸钠、丙三醇、羟丙基甲基纤维素、单，双甘油脂肪酸酯、黄原胶、柑橘黄、冰乙酸、维生素 C、乳糖醇、乳酸、高粱红、甜菜红、木糖醇中的一种或几种，经调粉、成型、干燥或不干燥、包装而成淀粉制品。

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 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 果蔬粉应清洁卫生、无污染，符合 GB2762、GB2763 的规定。

- 2.1.6 五谷杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 可溶性大豆多糖应符合 LS/T 3301 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T317 和 GB13104 的规定。
- 2.1.9 白醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.10 海藻糖应符合 GB/T23529 的规定。
- 2.1.11 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.12 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.13 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.14 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.15 海藻酸钠应符合 GB1886.234 的规定。
- 2.1.16 硫酸铝铵应符合 GB 1886.342 的规定。
- 2.1.17 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。
- 2.1.18 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.19 葡萄糖酸-8-内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.20 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.21 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.22 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.23 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.24 丙三醇应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.25 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.26 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.27 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.28 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.29 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.30 维生素 C 应符合 GB14754 的规定。
- 2.1.31 乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。
- 2.1.32 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.33 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.34 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.35 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.36 调味酱包、调味粉包、调味醋包、辣椒油包、辣椒调味料包、调味粉包、调味酱包、调味汁包、调味油包、火锅底料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.37 蔬菜包、脱水蔬菜包应符合 SB/T 11194 的规定。

- 2.1.38芝麻酱包应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.39榨菜包、酸豆角包、酸笋丝包、酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.40芝麻包、花生包、花生脆包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.41豆丁包、豆包、腐竹包、豆制品包应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.42海带丝包、紫菜包、藻类制品包应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.43油炸面片包应符合 GB 16565 的规定。
- 2.1.44脱水牛肉粒包、肉包、肉灌肠、牛肉包、牛杂包、牛肚包应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.45脱水鸡蛋粒包、蛋制品包应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.46菌菇包应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.47蔬菜制品菜肴包应符合 QB/T 5471 的规定。
- 2.1.48虾皮紫菜料包、虾米包、动物性水产制品包应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.49干酪包应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.50面筋包应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.51醋包应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.52芝麻油包应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.53海盐包应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.54纯净水应符合 GB 19298 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，%	≤ 14（干燥产品） 85（未干燥产品）	GB 5009.3

*铅 ^a （以Pb计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
酸价 ^b （以脂肪计）（KOH），mg/g	≤	5.0	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
铝的残留量 ^c （干样品，以Al计），mg/kg	≤	200	GB 5009.182
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			
^a 适用于产品的混合检验。			
^b 适用于调味料包的混合检验。			
^c 适用于使用相应添加剂的淀粉制品的检验。			

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。					
微生物限量适用于产品混合后检验。					

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）。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或外购淀粉制品，搭配外购调味料包[调味酱包、调味粉包、调味醋包、辣椒油包、辣椒调味料包、调味粉包、调味酱包、调味汁包、调味油包、火锅底料、蔬菜包、脱水蔬菜包、芝麻酱包、榨菜包、酸豆角包、酸笋丝包、酱腌菜、芝麻包、花生包、花生脆包、豆丁包、豆包、腐竹包、豆制品包、海带丝包、紫菜包、藻类制品包、油炸面片包、脱水牛肉粒包、肉包、肉灌肠、牛肉包、牛杂包、牛肚包、脱水鸡蛋粒包、蛋制品包、菌菇包、蔬菜制品菜肴包、虾皮紫菜料包、虾米包、动物性水产制品包、干酪包、面筋包、醋包、芝麻油包、海盐包、纯净水中的几种]组合而成。

淀粉制品（粉丝、粉条、粉带、川粉、粉皮、米粉、土豆粉、红薯鲜粉、方便苕皮、芋头粉、宽粉、大拉皮）：以食用淀粉（食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用红薯淀粉、食用小麦淀粉、食用芋头淀粉、食用玉米淀粉、食用蚕豆淀粉、食用大米淀粉中的一种或几种）为原料，添加饮用水、植物油（大豆油、花生油、葵花籽油、菜籽油、椰子油、棕榈油、橄榄油、亚麻籽油、棉籽油、芝麻油、茶籽油中的一种或几种）、食用盐、果蔬粉（胡萝卜粉、番茄粉、南瓜粉、菠菜粉、芹菜粉、山药粉、洋葱粉、苦瓜粉、甘蓝粉、甜菜根粉、西兰花粉、红枣粉、山楂粉、枸杞粉、苹果粉、草莓粉、芒果粉、菠萝粉、木瓜粉、柠檬粉、蔓越莓粉、香蕉粉、蓝莓粉、火龙果粉、桑葚粉中的一种或几种）、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）、可溶性大豆多糖、白砂糖、白醋、海藻糖、脱氢乙酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、醋酸酯淀粉、海藻酸钠、硫酸铝铵、硫酸铝钾、羧甲基纤维素钠、葡萄糖酸-8-内酯、碳酸钠、碳酸钾、酪蛋白酸钠、D-异抗坏血酸钠、丙三醇、羟丙基甲基纤维素、单，双甘油脂肪酸酯、黄原胶、柑橘黄、冰乙酸、维生素 C、乳糖醇、乳酸、高粱红、甜菜红、木糖醇中的一种或几种，经调粉、成型、干燥或不干燥、包装而成淀粉制品。

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，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。

焦作嘉瑞祥食品有限公司