



410137S-2023



河南茂荣食品有限公司企业标准

Q/HMS 0002S-2023

# 方便淀粉制品

2023-01-28 发布

2023-01-28 实施

河南茂荣食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南茂荣食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王坡、赵丽娜、郭佳鑫、王玉刚、吕雪。

本标准自发布实施日起替代Q/HMS 0002S-2020（备案号：412203S-2022）。

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、剁椒拌粉包、调味酱包、醋包、脱水蔬菜包、料汁包、辣椒油包、藤椒油包、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、腐竹包、酸菜包中的几种），组合包装而成的非即食方便淀粉制品。

**淀粉制品（大拉皮、土豆粉、川粉、凉粉、橡子凉粉、湿粉条、魔芋凉皮、魔芋凉粉、魔芋拉皮）**：以食用红薯淀粉（地瓜粉）、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、木薯淀粉、食用小麦淀粉、食用豌豆淀粉、蚕豆淀粉、橡子淀粉中的一种或多种为主要原料，经与生产用水搅拌混合，添加或不添加魔芋粉、食用盐、硫酸铝铵（不适用于凉粉、凉皮）、脱氢乙酸钠、柠檬酸、菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、紫薯粉、食用葛根粉、番茄粉、山药粉中的一种或几种，经调配、和浆、成型、切条或不切条、冷却、包装加工而成的非即食淀粉制品。

根据产品不同分为：方便大拉皮、方便土豆粉、方便川粉、方便凉粉、方便橡子凉粉、方便湿粉条、方便魔芋凉皮、方便魔芋凉粉、方便魔芋拉皮。

## 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 食用马铃薯淀粉应符合GB/T 8884和GB 31637的规定。

2.1.3 木薯淀粉应符合GB/T 29343和GB 31637的规定。

2.1.4 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。

2.1.5 食用红薯淀粉（地瓜粉）、食用豌豆淀粉、蚕豆淀粉、橡子淀粉应符合GB 31637的规定。

2.1.6 食用小麦淀粉应符合GB/T 8883和GB 31637的规定。

2.1.7 硫酸铝铵应符合GB 1886.342的规定。

2.1.8 脱氢乙酸钠应符合GB 25547的规定。

2.1.9 菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、番茄粉、山药粉应符合NY/T 1884的规定。

2.1.10 紫薯粉应符合GB 2715的规定。

2.1.11 食用葛根粉应符合GB/T 30637的规定。

2.1.12 调味粉包、剁椒拌粉包、调味酱包、料汁包、辣椒油包、藤椒油包、番茄牛腩味汤包、酸菜酱包应符合GB 31644和SB/T 11194的规定。

2.1.13 醋包应符合GB 2719和GB/T 18187的规定。

2.1.14 腐竹包应符合GB 2712的规定。

2.1.15 酸菜包应符合SB/T 10439和GB 2714的规定。

2.1.16 脱水蔬菜包应符合SB/T 11194的规定。

2.1.17 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。

2.1.18 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。

2.1.19 魔芋粉应符合NY/T 494的规定。

2.1.20 菌菇包应符合GB 7096的规定。

2.1.21 鹌鹑蛋包应符合GB 2749的规定。

2.1.22 木耳丝包应符合GB 7096的规定。

2.1.23 面筋包应符合GB 2711的规定。

2.1.24 山药粉应符合NY/T 2984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	调味料包	
性状	粗细均匀丝条状或块状	具有各料包应有的性状	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	具有各料包应有的色泽	
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 (仅限于淀粉制品)	≤ 80.0	GB 5009.3	
淀粉, % (仅限于淀粉制品)	≥ 20.0	GB 5009.9	
总酸 (以乙酸计), g/100mL (仅限于醋包)	≥ 3.5	GB 12456	
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	调味酱包、面筋包、腐竹包	≤ 3.0	GB 5009.229
	辣椒油包、藤椒油包	≤ 5.0	
过氧化值 (以脂肪计), g/100g (仅限于调味酱包、辣椒油包、藤椒油、面筋包、腐竹包)	≤ 0.25	GB 5009.227	
脱氢乙酸钠 <sup>a</sup> (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.121	
铝的残留量 <sup>b</sup> (干样品, 以Al计), mg/kg (仅限于淀粉制品, 除凉粉、凉皮外)	≤ 200	GB 5009.182	
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg (仅限于淀粉制品、调味粉包和调味酱包、辣椒油包、藤椒油包、面筋包)	≤ 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) <sup>c</sup> , mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
总砷(以As计) <sup>c</sup> , mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
<p>注: *该项指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定;</p> <p>a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验;</p> <p>b 仅适用于添加硫酸铝铵的产品检验;</p> <p>c 适用于淀粉制品和调味料包的混合检验。</p> <p>同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂、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>			

## 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>5</sup>	10 <sup>6</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	20	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	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	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 其它要求

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

出厂检验项目包括: 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。型式检验按国家相关规定执行。

## 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、剁椒拌粉包、调味酱包、醋包、脱水蔬菜包、料汁包、辣椒油包、藤椒油包、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、腐竹包、酸菜包中的几种），组合包装而成的非即食方便淀粉制品。

**淀粉制品（大拉皮、土豆粉、川粉、凉粉、橡子凉粉、湿粉条、魔芋凉皮、魔芋凉粉、魔芋拉皮）**：以食用红薯淀粉（地瓜粉）、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、木薯淀粉、食用小麦淀粉、食用豌豆淀粉、蚕豆淀粉、橡子淀粉中的一种或多种为主要原料，经与生产用水搅拌混合，添加或不添加魔芋粉、食用盐、硫酸铝铵（不适用于凉粉、凉皮）、脱氢乙酸钠、柠檬酸、菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、紫薯粉、食用葛根粉、番茄粉、山药粉中的一种或几种，经调配、和浆、成型、切条或不切条、冷却、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，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食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南茂荣食品有限公司

QB