



410492S-2023



郑州福小果食品有限公司企业标准

Q/ZFS 0001S-2023

淀粉制品

2023-03-21 发布

2023-03-21 实施

郑州福小果食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州福小果食品有限公司提出。

本标准由郑州福小果食品有限公司、河南省食品和盐业检验技术研究院共同起草。

本标准主要起草人：赵一真、张新卫。

H N

Q B

淀粉制品

1 范围

本标准规定了淀粉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以淀粉制品为主料，搭配外购料包（面筋包、调味汁包、油包、醋包、芝麻酱料包中的一种或几种），经组合或不组合，包装加工而成的淀粉制品。

淀粉制品：以食用小麦淀粉、食用绿豆淀粉、食用碗豆淀粉、食用荞麦淀粉、食用红薯淀粉、食用橡子淀粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加小麦粉、大米粉、食用盐、碳酸钠、脱氢乙酸钠、植物油（大豆油、菜籽油中的一种或几种）、醋酸酯淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、抗坏血酸钠、乳酸钠、瓜尔胶、海藻酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯中的一种或几种，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、包装等工艺加工而成的即食或非即食产品。

根据原料和工艺的不同可分为不同产品：凉粉、凉皮、擀面皮、米面皮。

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 食用小麦淀粉、食用绿豆淀粉、食用碗豆淀粉、食用荞麦淀粉、食用红薯淀粉、食用橡子淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.3 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 大米粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.6 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.7 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.8 植物油（大豆油、菜籽油）应符合 GB 2716 的规定。

2.1.9 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 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 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。

2.1.12 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。

2.1.13 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。

2.1.14 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。

2.1.15 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。

2.1.16 面筋应符合 GB 2711 的规定。

2.1.17 调味汁包、油包应符合 GB 31644 的规定。

2.1.18 芝麻酱料包应符合 SB/T 11194 的规定。

2.1.19 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或块状 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
总砷 ^b (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
酸价 ^c (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 ^c (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
脱氢乙酸钠 ^d (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 适用于产品混合后检验。		
^b 适用于产品混合后检验。		
^c 适用于油包、芝麻酱料包的检验。		
^d 适用于使用该添加剂的产品的检验。		

2.4 微生物限量

即食产品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）。即食产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。

QB

编制说明

本标准适用于以淀粉制品为主料，搭配外购料包（面筋包、调味汁包、油包、醋包、芝麻酱料包中的一种或几种），经组合或不组合，包装加工而成的淀粉制品。

淀粉制品：以食用小麦淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉、食用荞麦淀粉、食用红薯淀粉、食用橡子淀粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加小麦粉、大米粉、食用盐、碳酸钠、脱氢乙酸钠、植物油（大豆油、菜籽油中的一种或几种）、醋酸酯淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、抗坏血酸钠、乳酸钠、瓜尔胶、海藻酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯中的一种或几种，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、包装等工艺加工而成的即食或非即食产品。

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。

郑州福小果食品有限公司

QB