



410667S-2023



河南味优食品科技有限公司企业标准

Q/HWY 0002S-2023

方便湿淀粉制品

2023-04-05 发布

2023-04-05 实施

河南味优食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南味优食品科技有限公司提出。

本标准由温县产品质量检验检测中心和河南味优食品科技有限公司起草。

本标准主要起草人：胡大强、李宇虹、原卫星、王田田。

H N
Q B

方便湿淀粉制品

1 范围

本标准规定了方便湿淀粉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以自制或外购湿淀粉制品包（湿粉条/丝、湿风味粉条/丝、湿土豆粉、湿风味土豆粉中的一种）为主料包，搭配外购料包[菜包、酱腌菜包、榨菜包、肉包、调味粉包、辣油包、汤料包、酱料包、芝麻酱调味包、盐糖包、籽类包（熟制）、调味醋包、调味酱油包、鹌鹑蛋包、海苔包、海鲜包、甜椒包、酸笋螺蛳肉沫包、腐竹、腐皮包、脆脆芝士包、海带包、花甲包、螺蛳包、方便菜肴包、豆制品包]中的一种或几种，经组合包装而成的方便湿淀粉制品。

自制或外购湿淀粉制品包：以木薯淀粉、马铃薯淀粉、碗豆淀粉、红薯淀粉、小麦淀粉、玉米淀粉中的一种或多种为原料，加入或不加入魔芋粉、豌豆粉、紫薯粉、南瓜粉、蕨根粉、菠菜粉中的一种或几种，加入或不加入硫酸铝钾、硫酸铝铵、脱氢乙酸钠、冰醋酸、食用盐中的一种或几种，经加水和浆、蒸制熟化、老化、切制、包装而成。

根据料包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 木薯淀粉、马铃薯淀粉、碗豆淀粉、红薯淀粉、小麦淀粉、玉米淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.3 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.4 豌豆粉、紫薯粉、南瓜粉、蕨根粉、菠菜粉应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.5 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。

2.1.6 硫酸铝铵应符合 GB 1886.342 的规定。

2.1.7 脱氢乙酸钠应符合 GB 22457 的测定。

2.1.8 冰醋酸应符合 GB 1886.10 的规定。

2.1.9 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.10 菜包应符合 SB/T 11194 的规定。

2.1.11 酱腌菜包、榨菜包应符合 GB 2714 的规定。

2.1.12 肉包、酸笋螺蛳肉沫包应符合 GB 2726 的规定。

2.1.13 调味粉包、辣油包、汤料包、酱料包、调味醋包、调味酱油包、盐糖包、芝麻酱调味包应符合 GB 31644 的规定。

2.1.14 籽类包应符合 GB 19300 的规定。

2.1.15 鹌鹑蛋包应符合 GB 2749 的规定。

2.1.16 海苔包、海带包应符合 GB 19643 的规定。

- 2.1.17 花甲包、螺蛳包、海鲜包应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.18 甜椒包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.19 腐竹、腐皮包、豆制品包应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.20 脆脆芝士包应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.21 方便菜肴包应符合 QB/T 5471 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	具有产品应有的形状	取适量样品，置于白色瓷盘中，在自然光线下观察其性状、色泽和杂质；按食用方法煮熟后，闻其气味,用温开水漱口，然后品其滋味
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、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，%	≤ 75.0（仅适用于湿淀粉制品包）	GB 5009.3
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
脱氢乙酸钠 ^a （以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.121
铝的残留量 ^a （干样品，以 Al 计），mg/kg	≤ 200	GB 5009.182
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	5.0 ^b	GB 5009.229
	3.0 ^c	
过氧化值（以脂肪计），g/100g	0.25 ^b	GB 5009.227
	0.5 ^c	
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

注 1：a 仅适用于使用加该种添加剂的湿淀粉制品检验；

 b 适用于辣油包、芝麻酱调味包、酱料包；其中酸价指标不适用于使用酿造酱及酸性配料的酱料包。

 c 适用于籽类包。

注 2：铅、总砷、黄曲霉毒素 B₁ 适用于产品的混合检验。

注 3：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 微生物限量

将湿淀粉制品包和调料包充分混合后，其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	10 ²	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	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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

外购包中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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分【仅适用于湿淀粉制品包】、菌落总数、大肠菌群的检验。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湿淀粉制品包（湿粉条/丝、湿风味粉条/丝、湿土豆粉、湿风味土豆粉中的一种）为主料包，搭配外购料包[菜包、酱腌菜包、榨菜包、肉包、调味粉包、辣油包、汤料包、酱料包、芝麻酱调味包、盐糖包、籽类包（熟制）、调味醋包、调味酱油包、鹌鹑蛋包、海苔包、海鲜包、甜椒包、酸笋螺蛳肉沫包、腐竹、腐皮包、脆脆芝士包、海带包、花甲包、螺蛳包、方便菜肴包、豆制品包]中的一种或几种，经组合包装而成的方便湿淀粉制品。

自制或外购湿淀粉制品包：以木薯淀粉、马铃薯淀粉、豌豆淀粉、红薯淀粉、小麦淀粉、玉米淀粉中的一种或多种为原料，加入或不加入魔芋粉、豌豆粉、紫薯粉、南瓜粉、蕨根粉、菠菜粉中的一种或几种，加入或不加入硫酸铝钾、硫酸铝铵、脱氢乙酸钠、冰醋酸、食用盐中的一种或几种，经加水和浆、蒸制熟化、老化、切制、包装而成。

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，GB 17400 《食品安全国家标准 方便面》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南味优食品科技有限公司