



411501S-2023



想念食品股份有限公司企业标准

Q/XNS 0020S-2023

淀粉制品

2023-05-31 发布

2023-05-31 实施

想念食品股份有限公司 发布

前 言

本标准由想念食品股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孙君庚、郭媛媛、孔令云、董金龙、王宝岭、贾燕冉。

本标准适用于想念食品股份有限公司及所属子公司：想念食品股份有限公司（地址：南阳市卧龙区龙升工业园龙升大道）、镇平想念食品有限公司（地址：镇平县杨营镇玉漳大道与玉源南路交叉口东南角）、霍尔果斯想念远航食品有限公司（地址：新疆伊犁州霍尔果斯中哈合作中心配套区）。

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原料，搭配或不搭配外购的相关风味的调味料包【固态复合调味料包、半固态复合调味料包、液态复合调味料包、酱腌菜包、熟制蔬菜包、脱水蔬菜包（干制蔬菜）、熟制花生包（油炸产品）、熟制青豆（豌豆）包（油炸产品）、熟制芝麻包、熟制海鲜包、熟肉制品包、卤蛋包、豆腐干包、紫菜蛋汤料包、（芝麻）海苔包、大豆蛋白制品包、粉条（丝）包、猪肚鸡包、葱油酱包、番茄肉酱包、耙豌豆包、木耳豆皮包、枸杞蛹虫草包】、自制的相关风味的调味料包【固态复合调味料包、半固态复合调味料包、液态复合调味料包、脱水蔬菜包（干制蔬菜）】中的一种或几种，组合包装或不组合包装，加工而成的经煮制后食用。根据是否搭配料包可分为淀粉制品、淀粉制品（附料包）。

淀粉制品是以食用淀粉【玉米淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、甘薯淀粉、豌豆淀粉、绿豆淀粉、大米淀粉中的一种或几种】为原料，添加或不添加小麦粉、全麦粉、黑小麦粉、黑麦粉、紫小麦粉、绿小麦粉、荞麦粉（苦荞粉、甜荞粉）、青稞粉、燕麦粉、藜麦粉、莜麦粉、小麦胚粉、绿豆粉、黑豆粉、红豆粉、鹰嘴豆粉、玉米粉、紫米粉、红米粉、黑米粉、大米粉、小米粉、粟米粉、黍米粉、薏米粉（薏仁粉）、玄米粉（糙米粉）、黑米粉、紫薯粉、魔芋粉、魔芋精粉、果蔬粉【苦瓜粉、菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉、红甜菜粉、红枣粉、枸杞粉、山药粉中的一种或几种】、干蛋制品【（鸡）全蛋粉、（鸡）蛋黄粉、（鸡）蛋白粉中的一种或几种】、食用菌制品【香菇粉、银耳粉、黑木耳粉、猴头菇粉中的一种或几种】、茶粉系列【红茶粉、绿茶粉、抹茶粉中的一种或几种】、药食同源原料物质粉【余甘子粉、葛根粉、芡实粉、莲子粉、茯苓粉、百合粉、桑叶粉、桑叶提取物中的一种或几种】、燕麦膳食纤维粉、小麦膳食纤维粉、米胚膳食纤维粉、小麦麸粉、燕麦麸粉、菊粉、抗性糊精、海藻糖、谷朊粉、大豆（分离）蛋白粉、大麦若叶青汁粉（大麦苗粉）、食用盐、碳酸钠中的一种或几种为辅料，经配料、加入生活饮用水和浆、成型、冷却、干燥、包装等工序加工而成的条状非即食产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 荞麦粉（苦荞粉、甜荞粉）应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 燕麦粉、藜麦粉、青稞粉、莜麦粉、黑小麦粉、黑麦粉、紫小麦粉、绿小麦粉、紫米粉、红米粉、黑米粉、大米粉、小米粉、粟米粉、黍米粉、薏米粉（薏仁粉）、玄米粉（糙米粉）、黑米粉、绿豆粉、鹰嘴豆粉、红豆粉、黑豆粉、燕麦膳食纤维粉、小麦膳食纤维粉、小麦麸粉、燕麦麸粉应符合 GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

- 2.1.6 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.7 干蛋制品应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.8 食用菌制品应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.9 茶粉系列应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.10 药食同源原料物质粉所用原料应符合《中华人民共和国药典》（2020 版）的规定。
- 2.1.11 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 紫薯粉、魔芋粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.13 大麦若叶青汁粉（大麦苗粉）应卫生、无污染、无霉变，符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.14 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.15 小麦胚粉应符合 LS/T 3210 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.16 抗性糊精应符合 T/GDL 1 的规定。
- 2.1.17 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.18 菊粉应符合原卫生部《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告》（2009 年第 5 号）的规定。
- 2.1.19 米胚膳食纤维粉应符合 QB/T 5028 的规定。
- 2.1.20 大豆(分离)蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.21 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.22 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.23 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.24 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.25 外购的固态复合调味料包、半固态复合调味料包、液态复合调味料包应符合 GB 31644 的规定；自制的固态复合调味料包应符合本企业标准 Q/XNS 0017S 的规定；自制的半固态复合调味料包应符合本企业标准 Q/XNS 0018S 的规定；自制的液态复合调味料包应符合本企业标准 Q/XNS 0016S 的规定。
- 2.1.26 酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.27 蔬菜罐头包、熟制蔬菜包应符合 QB/T 5471 的规定
- 2.1.28 外购的脱水蔬菜包（干制蔬菜）、木耳豆皮包、枸杞蛹虫草包应符合 SB/T 11194 的规定；自制的脱水蔬菜包（干制蔬菜）应符合本企业标准 Q/XNS 0019S 和 Q/XNS 0011S 的规定。
- 2.1.29 紫菜蛋汤料包、（芝麻）海苔包应符合 GB 19643 的规定
- 2.1.30 熟制花生包、熟制青豆（豌豆）包、熟制芝麻包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.31 熟肉制品包应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.32 熟制海鲜包应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.33 卤蛋包应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.34 豆腐干包应符合 GB 2712 的规定。

- 2.1.35 柠檬片包应符合 DBS34/ 2607 的规定。
- 2.1.36 猪肚鸡包、葱油酱包、番茄肉酱包、耙豌豆包应符合 GB 7098 的规定。
- 2.1.37 大豆蛋白制品包应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.38 粉条（丝）包应符合 GB/T 23587、GB 17400 和 GB 2713 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	具有产品应有的性状	从样品中取出一份，倒入一洁净烧杯中，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，熟制后，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味，无异味；口尝无砂质、不酸	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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 ^a ， %			≤ 14.0	GB 5009. 3
断条率 ^a ， %			≤ 10.0	GB/T 23587
铅*（以Pb计）， mg/kg			≤ 0.48	GB 5009.12
酸价（KOH）（以脂肪计）， mg/g	熟制花生包、熟制青豆（豌豆）包、熟制芝麻包	≤	3.0	GB 5009.229
	半固态复合调味料包 ^b		5.0	
过氧化值（以脂肪计）， g/100g	熟制花生包、熟制青豆（豌豆）包、熟制芝麻包	≤	0.5	GB 5009.227
	半固态复合调味料包 ^c		0.25	
注： *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；搭配调味料包的产品混合检验，不搭配调味料包的产品只对淀粉制品进行检验。 a仅适用于淀粉制品的检验。 b仅适用于含油型（脂肪含量≥10%）半固态复合调味料包的检测，使用发酵型配料（豆酱、面酱、豆豉、腐乳等）和酸性配料（如食醋、酸度调节剂等）的，此项不适用。 c仅适用于含油型（脂肪含量≥10%）半固态复合调味料包的检测。				

2.4 微生物限量

调味料包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 ²	10 ³	GB 4789. 10
a样品的采样及处理按GB 4789. 1执行。 微生物限量仅适用于干拌产品所搭配调味料包的混合检验。					

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；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、断条率（仅适用于淀粉制品的检验）、水分（仅适用于淀粉制品的检验）、净含量及允许短缺量。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为原料，搭配或不搭配外购的相关风味的调味料包【固态复合调味料包、半固态复合调味料包、液态复合调味料包、酱腌菜包、熟制蔬菜包、脱水蔬菜包（干制蔬菜）、熟制花生包（油炸产品）、熟制青豆（豌豆）包（油炸产品）、熟制芝麻包、熟制海鲜包、熟肉制品包、卤蛋包、豆腐干包、紫菜蛋汤料包、（芝麻）海苔包、大豆蛋白制品包、粉条（丝）包、猪肚鸡包、葱油酱包、番茄肉酱包、耙豌豆包、木耳豆皮包、枸杞蛹虫草包】、自制的相关风味的调味料包【固态复合调味料包、半固态复合调味料包、液态复合调味料包、脱水蔬菜包（干制蔬菜）】中的一种或几种，组合包装或不组合包装，加工而成的经煮制后食用。根据是否搭配料包可分为淀粉制品、淀粉制品（附料包）。

淀粉制品是以食用淀粉【玉米淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、甘薯淀粉、豌豆淀粉、绿豆淀粉、大米淀粉中的一种或几种】为原料，添加或不添加小麦粉、全麦粉、黑小麦粉、黑麦粉、紫小麦粉、绿小麦粉、荞麦粉（苦荞粉、甜荞粉）、青稞粉、燕麦粉、藜麦粉、莜麦粉、小麦胚粉、绿豆粉、黑豆粉、红豆粉、鹰嘴豆粉、玉米粉、紫米粉、红米粉、黑米粉、大米粉、小米粉、粟米粉、黍米粉、薏米粉（薏仁粉）、玄米粉（糙米粉）、黑米粉、紫薯粉、魔芋粉、魔芋精粉、果蔬粉【苦瓜粉、菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉、红甜菜粉、红枣粉、枸杞粉、山药粉中的一种或几种】、干蛋制品【（鸡）全蛋粉、（鸡）蛋黄粉、（鸡）蛋白粉中的一种或几种】、食用菌制品【香菇粉、银耳粉、黑木耳粉、猴头菇粉中的一种或几种】、茶粉系列【红茶粉、绿茶粉、抹茶粉中的一种或几种】、药食同源原料物质粉【余甘子粉、葛根粉、芡实粉、莲子粉、茯苓粉、百合粉、桑叶粉、桑叶提取物中的一种或几种】、燕麦膳食纤维粉、小麦膳食纤维粉、米胚膳食纤维粉、小麦麸粉、燕麦麸粉、菊粉、抗性糊精、海藻糖、谷朊粉、大豆（分离）蛋白粉、大麦若叶青汁粉（大麦苗粉）、食用盐、碳酸钠中的一种或几种为辅料，经配料、加入生活饮用水和浆、成型、冷却、干燥、包装等工序加工而成的条状非即食产品。

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》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。

想念食品股份有限公司