



411155S-2023



社旗县绿盛祥食品有限公司企业标准

Q/SLS 0003S-2023

方便淀粉制品

2023-05-08 发布

2023-05-08 实施

社旗县绿盛祥食品有限公司 发布

前 言

本标准由社旗县绿盛祥食品有限公司提出。

本标准起草单位：社旗县绿盛祥食品有限公司。

本标准主要起草人：张娜。

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，搭配或不搭配外购调味料包（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（不适用于凉粉类、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、冷却、切条或不切条、喷油（大豆油）或不喷油、包装加工而成的淀粉制品。

根据产品不同可分为以下类别：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 原料辅料要求

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、山药粉应洁净、干燥、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 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 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
色 泽	该产品应有的色泽	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。
性 状	该产品应有的性状	
气 味	具有该产品应有的气味，无异味	
滋 味	具有该产品固有滋味，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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
淀粉, g/100g	\geq 20.0 (仅限淀粉制品)	GB 5009.9
水分, g/100g	\leq 80.0 (仅限淀粉制品)	GB 5009.3
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	仅限于调味酱包 \leq 3.0	GB 5009.229
	仅限于辣椒油包、藤椒油 \leq 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)	\leq 0.25	GB 5009.227
铝的残留量 (干样品, 以 Al 计), mg/kg (仅限添加硫酸铝铵的淀粉制品)	\leq 200	GB 5009.182
脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸计), g/kg (仅适用于添加该食品添加剂的产品检验)	\leq 1.0	GB 5009.121

*铅 ^a (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
总砷 ^a (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ ^a , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			
^a 未搭配料包的产品仅对淀粉制品进行检验, 搭配料包的产品将淀粉制品与料包充分混合后进行检验。			

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 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 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行;					
注 2: 未搭配料包的产品仅对淀粉制品进行检验, 搭配料包的产品将淀粉制品与料包充分混合后进行检验。					

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, 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

出厂检验检验项目: 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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

方便淀粉制品是以自制淀粉制品，搭配或不搭配外购调味料包（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（不适用于凉粉类、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、冷却、切条或不切条、喷油（大豆油）或不喷油、包装加工而成的淀粉制品。依据《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》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制、监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

社旗县绿盛祥食品有限公司

QB