



411759S-2023



河南东照升食品有限公司企业标准

Q/HDS 0001S-2023

# 方便淀粉制品

2023-06-22 发布

2023-06-22 实施

河南东照升食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南东照升食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王艳萍。

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。

本标准适用于以淀粉制品（面皮、凉皮、擀面皮、河粉、米面皮中的一种或几种），搭配或不搭配外购料包（面筋、调味汁包、油包、辣椒油包、醋包、芝麻酱包中的一种或几种），经组合或不组合，包装加工而成的方便淀粉制品。

淀粉制品（面皮、凉皮、擀面皮、河粉、米面皮）：以小麦淀粉、玉米淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉、豌豆淀粉、土豆淀粉中的一种或几种为主要原料，添加五谷杂粮粉（小麦粉、大米粉、黑米粉、玉米粉、紫薯粉、红豆粉、绿豆粉、荞麦粉中的一种或几种）、蔬菜粉（菠菜粉、胡萝卜粉、紫甘蓝粉、番茄粉、马蹄粉、山药粉中的一种或几种）、植物油（大豆油、菜籽油、花生油、葵花籽油、食用植物调和油中的一种或几种）、白砂糖、海藻糖、白醋、脱氢乙酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、黄原胶、羧甲基纤维素钠、羟丙基甲基纤维素、乳酸钠、碳酸钾、碳酸钠、海藻酸钠、柠檬酸钠、乳糖醇、维生素 C、D-异抗坏血酸钠、丙三醇、乳酸、柠檬酸、柑橘黄、高粱红、甜菜红、木糖醇中的一种或多种，经加水搅拌、过滤储浆、蒸煮成型、刷（喷）油或不刷（喷）油、冷却、切制、包装、灭菌或不灭菌、加工而成。

根据原料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 小麦淀粉、玉米淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉、豌豆淀粉、土豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.3 小麦粉、大米粉、黑米粉、玉米粉、紫薯粉、红豆粉、绿豆粉、荞麦粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 蔬菜粉应清洁卫生无污染，符合 GB2762、GB2763 的规定。

2.1.5 植物油、食用植物调和油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.6 白砂糖应符合 GB/T317 和 GB13104 的规定。

2.1.7 海藻糖应符合 GB/T23529 的规定。

2.1.8 白醋应符合 GB 2719 的规定。

2.1.9 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 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 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.12 羧甲基纤维素钠应符合 GB1886.232 的规定。

- 2.1.13羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.14乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.15碳酸钾应符合 GB25588 的规定。
- 2.1.16碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.17海藻酸钠应符合 GB1886.234 的规定。
- 2.1.18柠檬酸钠应符合 GB1886.25 的规定。
- 2.1.19乳糖醇应符合 GB1886.98 的规定。
- 2.1.20维生素 C 应符合 GB14754 的规定。
- 2.1.21D-异抗坏血酸钠应符合 GB1886.28 的规定。
- 2.1.22丙三醇应符合 GB29950 的规定。
- 2.1.23乳酸应符合 GB1886.173 的规定。
- 2.1.24柠檬酸应符合 GB1886.235 的规定。
- 2.1.25柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.26高粱红应符合 GB1886.32 的规定。
- 2.1.27甜菜红应符合 GB1886.111 的规定。
- 2.1.28木糖醇应符合 GB1886.234 的规定。
- 2.1.29面筋应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.30调味汁包、油包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.31芝麻酱料包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.32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 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 <sup>a</sup> (以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
酸价 <sup>b</sup> (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 <sup>b</sup> (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
脱氢乙酸钠 <sup>c</sup> (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。		
<sup>a</sup> 适用于未搭配料包的产品单独检验; 搭配料包的产品应混合后检验。		
<sup>b</sup> 适用于油包、辣椒油包、芝麻酱包的检验。		
<sup>c</sup> 适用于使用该添加剂的产品的检验。		

## 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 <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。					
微生物限量适用于未搭配料包的产品单独检验; 搭配料包的产品应混合后检验。					

## 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); 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。

## 编制说明

本标准适用于以淀粉制品（面皮、凉皮、擀面皮、河粉、米面皮中的一种或几种），搭配或不搭配外购料包（面筋、调味汁包、油包、辣椒油包、醋包、芝麻酱包中的一种或几种），经组合或不组合，包装加工而成的方便淀粉制品。

淀粉制品（面皮、凉皮、擀面皮、河粉、米面皮）：以小麦淀粉、玉米淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉、豌豆淀粉、土豆淀粉中的一种或几种为主要原料，添加五谷杂粮粉（小麦粉、大米粉、黑米粉、玉米粉、紫薯粉、红豆粉、绿豆粉、荞麦粉中的一种或几种）、蔬菜粉（菠菜粉、胡萝卜粉、紫甘蓝粉、番茄粉、马蹄粉、山药粉中的一种或几种）、植物油（大豆油、菜籽油、花生油、葵花籽油、食用植物调和油中的一种或几种）、白砂糖、海藻糖、白醋、脱氢乙酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、黄原胶、羧甲基纤维素钠、羟丙基甲基纤维素、乳酸钠、碳酸钾、碳酸钠、海藻酸钠、柠檬酸钠、乳糖醇、维生素 C、D-异抗坏血酸钠、丙三醇、乳酸、柠檬酸、柑橘黄、高粱红、甜菜红、木糖醇中的一种或多种，经加水搅拌、过滤储浆、蒸煮成型、刷（喷）油或不刷（喷）油、冷却、切制、包装、灭菌或不灭菌、加工而成。

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，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。

河南东照升食品有限公司