



412655S-2023



开封市祥符区喜菊食品加工坊企业标准

Q/KXXS 0003S-2023

淀粉制品

2023-08-21 发布

2023-08-21 实施

开封市祥符区喜菊食品加工坊 发布

前 言

本标准由开封市祥符区喜菊食品加工坊提出。

本标准起草单位：开封市祥符区喜菊食品加工坊。

本标准主要起草人：赵喜菊。

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，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于凉皮、米皮、河粉。

凉皮：以小麦淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种为主要原料，添加生活饮用水，添加大米粉、小麦粉、果蔬粉（胡萝卜粉、菠菜粉、紫薯粉、火龙果粉、南瓜粉、土豆粉中的一种或几种）、果蔬汁（胡萝卜汁、菠菜汁、姜汁、火龙果汁、橘子汁中的一种或几种）、荞麦粉、藜麦粉、燕麦粉、鸡蛋、食用盐、大豆油、腐乳、酱油、蔗糖、碳酸氢钠、碳酸钠、八角、麻椒、乳酸、乳酸钠、硫酸钙、高粱红、柑橘黄、乙酰化二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、醋酸酯淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、抗坏血酸钠、海藻酸钠、瓜尔胶、明胶、琼脂、黄原胶、聚丙烯酸钠、甲基纤维素、冰乙酸、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经过和面、压延或挤压成型、熟制、冷却刷油（大豆油）、成型、包装而成的淀粉制品。

米皮、河粉：以大米淀粉为主要原料，添加小麦淀粉、生活饮用水，添加大米粉、小麦粉、果蔬粉（胡萝卜粉、菠菜粉、紫薯粉、火龙果粉、南瓜粉、土豆粉中的一种或几种）、果蔬汁（胡萝卜汁、菠菜汁、姜汁、火龙果汁、橘子汁中的一种或几种）、荞麦粉、藜麦粉、燕麦粉、鸡蛋、食用盐、大豆油、腐乳、酱油、蔗糖、碳酸氢钠、碳酸钠、八角、麻椒、乳酸、乳酸钠、硫酸钙、高粱红、柑橘黄、乙酰化二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、醋酸酯淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、抗坏血酸钠、海藻酸钠、瓜尔胶、明胶、琼脂、黄原胶、聚丙烯酸钠、甲基纤维素、冰乙酸、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经过和面、压延或挤压成型、熟制、冷却刷油（大豆油）、成型、包装而成的淀粉制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大米粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.2 荞麦粉、藜麦粉、燕麦粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 小麦淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、大米淀粉应符合 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 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.6 蔗糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.7 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.8 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.9 八角、麻椒应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.10 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.11 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

2.1.12 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。

2.1.13 硫酸钙应符合 GB 1886.6 的规定。

- 2.1.14 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.15 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.16 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.17 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.18 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.19 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.20 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.21 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.22 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.23 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.24 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.25 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.26 甲基纤维素应符合 GB 1886.256 的规定。
- 2.1.27 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.28 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.29 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.30 酱油应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.31 果蔬粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.32 果蔬汁应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.33 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 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
色泽	具有产品应有的色泽	从样品中取出适量，放入一洁净白瓷盘中，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	具有产品应有的性状	
气味、滋味	具有产品特有香味，无酸败、无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

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，g/100g ≤	85	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），% ≤	2.0	GB 5009.44

酸度, mL/10g	≤	4.0	GB 5009.239
*铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计） ^a , 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 仅适用于添加相应食品添加剂的产品。			

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
^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 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；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量。验证检验项目为菌落总数和大肠菌群，其检测频率每周一次。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于凉皮、米皮、河粉。

凉皮：以小麦淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种为主要原料，添加生活饮用水，添加大米粉、小麦粉、果蔬粉（胡萝卜粉、菠菜粉、紫薯粉、火龙果粉、南瓜粉、土豆粉中的一种或几种）、果蔬汁（胡萝卜汁、菠菜汁、姜汁、火龙果汁、橘子汁中的一种或几种）、荞麦粉、藜麦粉、燕麦粉、鸡蛋、食用盐、大豆油、腐乳、酱油、蔗糖、碳酸氢钠、碳酸钠、八角、麻椒、乳酸、乳酸钠、硫酸钙、高粱红、柑橘黄、乙酰化二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、醋酸酯淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、抗坏血酸钠、海藻酸钠、瓜尔胶、明胶、琼脂、黄原胶、聚丙烯酸钠、甲基纤维素、冰乙酸、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经过和面、压延或挤压成型、熟制、冷却刷油（大豆油）、成型、包装而成的淀粉制品。

米皮、河粉：以大米淀粉为主要原料，添加小麦淀粉、生活饮用水，添加大米粉、小麦粉、果蔬粉（胡萝卜粉、菠菜粉、紫薯粉、火龙果粉、南瓜粉、土豆粉中的一种或几种）、果蔬汁（胡萝卜汁、菠菜汁、姜汁、火龙果汁、橘子汁中的一种或几种）、荞麦粉、藜麦粉、燕麦粉、鸡蛋、食用盐、大豆油、腐乳、酱油、蔗糖、碳酸氢钠、碳酸钠、八角、麻椒、乳酸、乳酸钠、硫酸钙、高粱红、柑橘黄、乙酰化二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、醋酸酯淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、抗坏血酸钠、海藻酸钠、瓜尔胶、明胶、琼脂、黄原胶、聚丙烯酸钠、甲基纤维素、冰乙酸、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经过和面、压延或挤压成型、熟制、冷却刷油（大豆油）、成型、包装而成的淀粉制品。

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，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。

开封市祥符区喜菊食品加工坊