



412475S-2023

南阳润利食品有限公司企业标准

Q/HRS 0002S-2023

# 湿淀粉制品

2023-08-09 发布

2023-08-09 实施

南阳润利食品有限公司 发布

# 前 言

本标准由南阳润利食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘爽、张青、宗敏婕、郭佳鑫。

本标准自发布实施之日起代替：Q/NRS 0002S-2021，备案号：411443S-2021。

H N

Q B

# 湿淀粉制品

## 1 范围

本标准规定了湿淀粉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加大米（加水浸泡、粉碎），加入生活饮用水，添加葵花籽油、酱油、魔芋粉、橡子粉、蔬菜粉（菠菜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、紫甘蓝粉、番茄粉中的一种或几种）、杂粮粉（黑米粉、山药粉、玉米粉、紫薯粉、红豆粉、黑豆粉、荞麦粉中的一种或几种）、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、海藻酸钠中的几种，添加或不添加食用盐，经调浆或不调浆、打面或不打面、熟制（蒸制或挤压熟化）、成型、冷却或不冷却、抹油或不抹油（大豆油、葵花籽油、玉米油中的一种）、切制、老化或不老化、包装工艺加工而成的即食或非即食湿淀粉制品。

## 2 分类

### 2.1 凉皮(淀粉制品)

以食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉为主要原料，加入生活饮用水，添加酱油、魔芋粉、橡子粉、蔬菜粉（菠菜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、紫甘蓝粉、番茄粉中的一种或几种）、杂粮粉（黑米粉、山药粉、玉米粉、紫薯粉、红豆粉、黑豆粉、荞麦粉中的一种或几种）、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、海藻酸钠中的几种，添加或不添加食用盐，经调浆、熟制（蒸制）、成型、冷却、抹油（大豆油、葵花籽油、玉米油中的一种）、切制、包装工艺加工而成的即食凉皮。

### 2.2 复合河粉(淀制品)

以食用玉米淀粉为主要原料，添加大米（加水浸泡、粉碎），加入生活饮用水、葵花籽油，添加或不添加食用盐，经打面、熟制（挤压熟化）、切制、老化、包装工艺加工而成的非即食复合河粉。

## 3 要求

### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.2 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.3 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.4 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.5 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.6 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 3.1.7 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 3.1.8 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 3.1.9 橡子粉、蔬菜粉（菠菜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、紫甘蓝粉、番茄粉），应干燥，清洁、卫生、无污染、霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 3.1.10 杂粮粉（黑米粉、山药粉、紫薯粉、红豆粉、黑豆粉）应符合 GB 2715 的规定。

- 3.1.11 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.12 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.13 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 3.1.14 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 3.1.15 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 3.1.16 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 3.1.17 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 3.1.18 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

### 3.2 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	条（丝）状、厚薄均匀、外形完整、无并丝	从混合均匀的样品中取出 200g，倒入洁净的白瓷盘内，观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，按食用方法品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

### 3.3 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	≤ 80	GB 5009.3
酸度 (以干基计), °T	≤ 4.0	GB 5009.239
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
脱氢乙酸钠 <sup>a</sup> (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.121

注: \*该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;

a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。

### 3.4 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	采集方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	

菌落总数 <sup>b</sup> , CFU/g	5	2	10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>	GB 4789.2
大肠菌群 <sup>b</sup> , CFU/g	5	2	20	100	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。					
b 仅限即食凉皮。					

### 3.5 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。

### 3.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

### 3.7 其他要求

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。

## 4 检验

出厂检验项目: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数(仅限即食凉皮)、大肠菌群(仅限即食凉皮)。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加大米（加水浸泡、粉碎），加入生活饮用水，添加葵花籽油、酱油、魔芋粉、橡子粉、蔬菜粉（菠菜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、紫甘蓝粉、番茄粉中的一种或几种）、杂粮粉（黑米粉、山药粉、玉米粉、紫薯粉、红豆粉、黑豆粉、荞麦粉中的一种或几种）、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、海藻酸钠中的几种，添加或不添加食用盐，经调浆或不调浆、打面或不打面、熟制（蒸制或挤压熟化）、成型、冷却或不冷却、抹油或不抹油（大豆油、葵花籽油、玉米油中的一种）、切制、老化或不老化、包装工艺加工而成的即食或非即食湿淀粉制品。

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》要求制订本企业标准，作为组织生产、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。

南阳润利食品有限公司