



412782S-2023



河南欣御坊食品有限公司企业标准

Q/HXS 0003S-2023

湿淀粉制品

2023-09-03 发布

2023-09-03 实施

河南欣御坊食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南欣御坊食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：范晓峰、付向阳。

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、食用马铃薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用绿豆淀粉、食用大米淀粉中的一种或几种为主要原料，添加水、面浆（小麦粉加入水，经洗面、沉淀、和浆制成）、大米粉（大米经粉碎制成）、紫米粉（紫米经粉碎制成）、果蔬汁（芹菜、菠菜、胡萝卜、番茄、火龙果中的一种或几种，经去皮、清洗、榨汁制成）、果蔬粉（芹菜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、火龙果粉中的一种或几种）、食用盐、芝麻、食品添加剂【醋酸酯淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、海藻酸钠、抗坏血酸钠、乳酸钠、碳酸钠、瓜尔胶、黄原胶、乙酰化二淀粉磷酸酯、脱氢乙酸钠、硫酸铝钾（仅限土豆粉、拉皮）中的一种或几种】、复配酸度调节剂（冰醋酸、葡萄糖酸- δ -内酯、柠檬酸钠、可溶性大豆多糖、食醋、食用酒精、食用盐、生活饮用水）中的一种或几种，经配料、调浆或调糊或和面、静置发酵或不静置发酵、熟制（蒸制、煮制、蒸煮、糊化、挤压熟化中的一种或几种）、冷却、拌油（大豆油、菜籽油中的一种）或不拌油、分切、包装、杀菌或不杀菌等工序加工而成的即食或非即食类湿淀粉制品。

根据不同的原辅料及生产工艺，可分为不同产品：凉皮、复合米皮、擀面皮、河粉、复合米粉、土豆粉、拉皮、凉粉。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用大米淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.3 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 大米粉、紫米粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.5 芹菜、菠菜、胡萝卜、番茄、火龙果应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.6 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.8 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.9 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 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海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.12抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.13乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.14碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.15瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.16黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.17乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.18脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.19硫酸铝钾应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.20复配酸度调节剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.21大豆油、菜籽油应符合 GB 2716 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	取适量样品，将本品倒入白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味
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，g/100g	≤ 75	GB 5009.3
铅*(以Pb计)，mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
脱氢乙酸钠 ^a （以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.121
铝的残留量 ^a （干样品，以Al计），mg/kg	≤ 200	GB 5009.182
*铅的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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b , CFU/g	5	2	10 ⁵	10 ⁶	GB 4789.2
大肠菌群 ^b , 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; b 适用于即食产品。					

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 GB 2762 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目：感官要求、净含量及允许短缺量、水分；即食产品应增加菌落总数、大肠菌群的检验，其中保质期≤7 天的即食产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

本标准适用于以食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用绿豆淀粉、食用大米淀粉中的一种或几种为主要原料，添加水、面浆（小麦粉加入水，经洗面、沉淀、和浆制成）、大米粉（大米经粉碎制成）、紫米粉（紫米经粉碎制成）、果蔬汁（芹菜、菠菜、胡萝卜、番茄、火龙果中的一种或几种，经去皮、清洗、榨汁制成）、果蔬粉（芹菜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、火龙果粉中的一种或几种）、食用盐、芝麻、食品添加剂【醋酸酯淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、海藻酸钠、抗坏血酸钠、乳酸钠、碳酸钠、瓜尔胶、黄原胶、乙酰化二淀粉磷酸酯、脱氢乙酸钠、硫酸铝钾（仅限土豆粉、拉皮）中的一种或几种】、复配酸度调节剂（冰醋酸、葡萄糖酸- δ -内酯、柠檬酸钠、可溶性大豆多糖、食醋、食用酒精、食用盐、生活饮用水）中的一种或几种，经配料、调浆或调糊或和面、静置发酵或不静置发酵、熟制（蒸制、煮制、蒸煮、糊化、挤压熟化中的一种或几种）、冷却、拌油（大豆油、菜籽油中的一种）或不拌油、分切、包装、杀菌或不杀菌等工序加工而成的即食或非即食类湿淀粉制品。

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》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南欣御坊食品有限公司