



410169S-2024



焦作佰友食品有限公司企业标准

Q/JBS 0002S-2024

方便淀粉制品

2024-01-15 发布

2024-01-15 实施

焦作佰友食品有限公司 发布

前 言

本标准由焦作佰友食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：何双。

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或外购的方便淀粉制品（粉条、粉皮、川粉、土豆粉、红薯粉、苕皮、粉丝、酸辣粉、芋头粉）为主料，搭配外购的料包（蔬菜制品菜肴包、动物性水产制品包、藻类制品包、菌菇包、酱腌菜包、干酪包、蛋制品包、花生脆包（熟）、豌豆包（熟）、脱水蔬菜包、肉包、肉灌肠包、调味粉包、调味酱包、调味汁包、调味油包、辣椒油包、面筋包、虾米包、紫菜包、虾皮紫菜料包、醋包、芝麻油包、芝麻酱包、豆制品包、海盐包中的一种或几种），经组合包装而成的方便淀粉制品。

自制方便淀粉制品：以食用淀粉（食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用红薯淀粉、食用小麦淀粉、食用芋头淀粉、食用玉米淀粉、食用蚕豆淀粉、食用大米淀粉中的一种或几种）为主要原料，添加或不添加大米粉、小麦粉，添加生活饮用水、植物油（大豆油、花生油、葵花籽油、菜籽油、椰子油、棕榈油、橄榄油、亚麻籽油、棉籽油、芝麻油、茶籽油中的一种或几种）、食用盐、果蔬粉（胡萝卜粉、番茄粉、南瓜粉、菠菜粉、芹菜粉、山药粉、洋葱粉、苦瓜粉、甘蓝粉、甜菜根粉、西兰花粉、红枣粉、山楂粉、枸杞粉、苹果粉、草莓粉、芒果粉、菠萝粉、木瓜粉、柠檬粉、蔓越莓粉、香蕉粉、蓝莓粉、火龙果粉、桑葚粉中的一种或几种）、可溶性大豆多糖、脱氢乙酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、醋酸酯淀粉、海藻酸钠、硫酸铝铵（限粉丝、粉条）、硫酸铝钾（限粉丝、粉条）、羧甲基纤维素钠，葡萄糖酸- δ -内酯、碳酸钠、酪蛋白酸钠、D-异抗坏血酸钠、单、双甘油脂肪酸酯、黄原胶、冰乙酸、乳酸中的一种或几种，经配料、搅拌、挤压、成型、干燥、冷却或不冷却、包装加工制成。

根据原料及搭配料包不同可分为：方便粉条、方便粉皮、方便川粉、方便土豆粉、方便红薯粉、方便苕皮、方便粉丝、方便酸辣粉、方便芋头粉。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 淀粉制品包（外购）应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.2 蔬菜制品菜肴包应符合 QB/T 5471 的规定。
- 2.1.3 动物性水产制品包应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.4 藻类制品包应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.5 菌菇包应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.6 酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.7 干酪包应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.8 蛋制品包应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.9 花生脆包、豌豆包应符合 GB 19300 的规定。

- 2.1.10 脱水蔬菜包应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.11 肉包、肉灌肠包应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.12 调味粉包、调味酱包、调味汁包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.13 调味油包应符合 T/ZZFSA 004 的规定。
- 2.1.14 辣椒油包应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.15 面筋包应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.16 虾皮包应符合 SC/T 3205 的规定。
- 2.1.17 紫菜包应符合 GB/T 23597 的规定。
- 2.1.18 虾皮紫菜包应符合 QB/T 5471 的规定。
- 2.1.19 醋包应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.20 芝麻油包应符合 GB/T 8233 的规定。
- 2.1.21 芝麻酱包应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.22 豆制品包应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.23 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.24 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.25 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.26 食用盐、海盐包应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.27 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.28 可溶性大豆多糖应符合 GB 1886.322 的规定。
- 2.1.29 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.30 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.31 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.32 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.33 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.34 硫酸铝铵应符合 GB 25592 的规定。
- 2.1.35 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。
- 2.1.36 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.37 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.38 碳酸钠应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.39 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.40 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.41 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.42 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

- 2.1.43 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.44 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.45 大米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.46 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
性 状	具有原料物质应有的性状	取出适量样品，置于白色瓷盘中，在室内自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有原料物质应有的色泽	
气、滋味	具原料物质应有的气、滋味，无不良气味	
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
水分 ^a , %	≤ 14	GB 5009.3
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	花生脆包、豌豆包、芝麻酱包 ≤ 3.0	GB 5009.229
	调味酱包、调味油包、辣椒油包、芝麻油包 ≤ 5.0	
过氧化值（以脂肪计），g/100g	芝麻酱包、调味酱包、调味油包、辣椒油包、芝麻油包 ≤ 0.25	GB 5009.227
	花生脆包、豌豆包 ≤ 0.5	
总砷 ^b （以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 ^b （以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
铝的残留量（干样品，以 Al 计），mg/kg	≤ 200（仅限粉丝、粉条）	GB 5009.182
黄曲霉毒素 B ₁ ^b ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
脱氢乙酸钠 ^c （以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.121
注：1、*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；		
2、a 仅适用于淀粉制品包的检验；		

3、3、酸价不适用于含发酵型配料（豆酱、面酱、豆豉、腐乳等）和酸性配料（如食醋、酸度调节剂等）的料包产品检测；

4、b 仅适用于淀粉制品包与料包充分混合后进行检验；

5、c 仅适用于使用该添加剂的产品的检验；

同一功能的食品添加剂(防腐剂)在混合使用时,各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。

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 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中平板计数法
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;
2、将淀粉制品包和料包混合后进行检验。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定; 外购料包食品添加剂应符合 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

出厂检验项目为: 感官要求、水分(仅适用于淀粉制品包)、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以自制或外购的方便淀粉制品（粉条、粉皮、川粉、土豆粉、红薯粉、苕皮、粉丝、酸辣粉、芋头粉）为主料，搭配外购的料包（蔬菜制品菜肴包、动物性水产制品包、藻类制品包、菌菇包、酱腌菜包、干酪包、蛋制品包、花生脆包（熟）、豌豆包（熟）、脱水蔬菜包、肉包、肉灌肠包、调味粉包、调味酱包、调味汁包、调味油包、辣椒油包、面筋包、虾米包、紫菜包、虾皮紫菜料包、醋包、芝麻油包、芝麻酱包、豆制品包、海盐包中的一种或几种），经组合包装而成的方便淀粉制品。

自制方便淀粉制品：以食用淀粉（食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用红薯淀粉、食用小麦淀粉、食用芋头淀粉、食用玉米淀粉、食用蚕豆淀粉、食用大米淀粉中的一种或几种）为主要原料，添加或不添加大米粉、小麦粉，添加生活饮用水、植物油（大豆油、花生油、葵花籽油、菜籽油、椰子油、棕榈油、橄榄油、亚麻籽油、棉籽油、芝麻油、茶籽油中的一种或几种）、食用盐、果蔬粉（胡萝卜粉、番茄粉、南瓜粉、菠菜粉、芹菜粉、山药粉、洋葱粉、苦瓜粉、甘蓝粉、甜菜根粉、西兰花粉、红枣粉、山楂粉、枸杞粉、苹果粉、草莓粉、芒果粉、菠萝粉、木瓜粉、柠檬粉、蔓越莓粉、香蕉粉、蓝莓粉、火龙果粉、桑葚粉中的一种或几种）、可溶性大豆多糖、脱氢乙酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、醋酸酯淀粉、海藻酸钠、硫酸铝铵（限粉丝、粉条）、硫酸铝钾（限粉丝、粉条）、羧甲基纤维素钠，葡萄糖酸- δ -内酯、碳酸钠、酪蛋白酸钠、D-异抗坏血酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、黄原胶、冰乙酸、乳酸中的一种或几种，经配料、搅拌、挤压、成型、干燥、冷却或不冷却、包装加工制成。

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，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。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

焦作佰友食品有限公司