



410240S-2024



洛阳市万阳食品有限公司企业标准

Q/LWY 0002S-2024

方便淀粉制品

2024-01-17 发布

2024-01-17 实施

洛阳市万阳食品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳市万阳食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：唐元培。

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、米皮、粉皮、牛筋面、河粉、荞麦饅饅、米面皮、凉粉、土豆粉中的一种或几种）为主料包，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、米皮、粉皮、牛筋面、河粉、荞麦饅饅、米面皮、凉粉、土豆粉）：以食用淀粉（小麦淀粉、玉米淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉、土豆淀粉、大米淀粉、豌豆淀粉、荞麦淀粉中的一种或几种）为主要原料，添加生活饮用水、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）、蔬菜汁（芹菜、菠菜、胡萝卜、番茄中的一种或几种，经清洗、前处理、榨汁）、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）、脱氢乙酸钠、硫酸铝钾（仅适用于土豆粉）、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、葡萄糖酸- δ -内酯、DL-苹果酸、微晶纤维素中的一种或多种，经配料、调浆、蒸制或挤压、成型、刷油或不刷油、冷却、老化或不老化、切条或不切条、包装而成淀粉制品。

根据工艺不同分为：即食类方便淀粉制品（面皮、凉皮、擀面皮、米皮、粉皮、牛筋面、河粉、米面皮、凉粉）、非即食类方便淀粉制品（荞麦饅饅、土豆粉）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦淀粉、玉米淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉、土豆淀粉、大米淀粉、豌豆淀粉、荞麦淀粉应符合 GB 31637 的规定。

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

2.1.3 芹菜、菠菜、胡萝卜、番茄应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.4 蔬菜粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.5 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.6 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.7 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

2.1.8 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。

2.1.9 食用植物调和油 GB/T 40851 和 GB 2716 的规定。

2.1.10 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

- 2.1.11 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。
- 2.1.12 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.13 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.14 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.15 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.16 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.17 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.18 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.19 海藻酸钠应符合 GB1886.234 的规定。
- 2.1.20 柠檬酸钠应符合 GB1886.25 的规定。
- 2.1.21 乳糖醇应符合 GB1886.98 的规定。
- 2.1.22 维生素 C 应符合 GB14754 的规定。
- 2.1.23 D-异抗坏血酸钠应符合 GB1886.28 的规定。
- 2.1.24 丙三醇应符合 GB29950 的规定。
- 2.1.25 乳酸应符合 GB1886.173 的规定。
- 2.1.26 柠檬酸应符合 GB1886.235 的规定。
- 2.1.27 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.28 高粱红应符合 GB1886.32 的规定。
- 2.1.29 甜菜红应符合 GB1886.111 的规定。
- 2.1.30 木糖醇应符合 GB1886.234 的规定。
- 2.1.31 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.32 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.33 微晶纤维素应符合 GB1886.103 的规定。
- 2.1.34 面筋应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.35 调味汁包、油包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.36 芝麻酱料包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.37 生活饮用水应符合 GB 5749 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	取样品 1 份，置于白色瓷盘中，自然光下观察其色泽、性状、杂质，
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	

气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	样品经煮制后，温开水漱口，嗅其 气味，品其滋味
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

目	指标	检验方法
水分, g/100g	≤ 65.0	GB 5009.3
*铅 ^a (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
^a 黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
^b 酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.227
^b 过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.229
脱氢乙酸钠 ^c (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.121
铝的残留量 ^c (干样品, 以 Al 计), mg/kg	≤ 200	GB 5009.182

注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;

a 铅、黄曲霉毒素 B₁ 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。

b 适用于外购产品的混合检验; 其中酸价指标不适用于使用酿造酱及酸性配料的酱包。

c 适用于使用该添加剂的产品的检验。

2.4 微生物限量

即食类产品微生物限量应符合表 3 的规定; 有蒸制工艺的产品应检验沙门氏菌和金黄色葡萄球菌。

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 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	10 ²	10 ³	GB 4789.10

注: 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 生产加工过程的卫生要求

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（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。

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以淀粉制品（面皮、凉皮、擀面皮、米皮、粉皮、牛筋面、河粉、荞麦饅饅、米面皮、凉粉、土豆粉中的一种或几种）为主料包，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、米皮、粉皮、牛筋面、河粉、荞麦饅饅、米面皮、凉粉、土豆粉）：以食用淀粉（小麦淀粉、玉米淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉、土豆淀粉、大米淀粉、豌豆淀粉、荞麦淀粉中的一种或几种）为主要原料，添加生活饮用水、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）、蔬菜汁（芹菜、菠菜、胡萝卜、番茄中的一种或几种，经清洗、前处理、榨汁）、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）、脱氢乙酸钠、硫酸铝钾（仅适用于土豆粉）、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、葡萄糖酸- δ -内酯、DL-苹果酸、微晶纤维素中的一种或多种，经配料、调浆、蒸制或挤压、成型、刷油或不刷油、冷却、老化或不老化、切条或不切条、包装而成淀粉制品。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。

洛阳市万阳食品有限公司