



410039S-2024



开封市旺亨食品有限公司企业标准

Q/KWS 0006S-2024

方便淀粉制品

2024-01-02 发布

2024-01-02 实施

开封市旺亨食品有限公司 发布

前 言

本标准由开封市旺亨食品有限公司提出。

本标准由开封市食品药品质量安全中心和开封市旺亨食品有限公司共同起草。

本标准主要起草人：孙琳娟、刘毕魁。

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包为原料，搭配或不搭配外购料包【粉包（固态复合调味料包）、酱包（半固态复合调味料包）、汁包（液态复合调味料包）、芝麻酱包、花生酱包、芝麻花生酱包、调味油包、醋包、辣椒油包】中的一种或几种，经组合或不组合包装而成的非即食方便淀粉制品。

淀粉制品包以食用淀粉（马铃薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、红薯淀粉、芋头淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉、荞麦淀粉、大米淀粉、山药淀粉中的一种或多种）为原料，加入生活饮用水，加入海藻酸钠、食用盐、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉（西红柿粉）、芹菜粉、南瓜粉、山药粉、魔芋精粉、紫薯粉、红薯粉、麦芽糊精、海藻糖、海藻粉、褐藻粉、海带粉、硫酸铝钾、硫酸铝铵、碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠、冰乙酸（又名冰醋酸）、乳酸、D-异抗坏血酸钠、甘油、葡萄糖酸- δ -内酯、羧甲基纤维素钠、可溶性大豆多糖、黄原胶、明胶、聚丙烯酸钠、碳酸钙（加工助剂）、氢氧化钙（加工助剂）、氯化钙（加工助剂）、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红、食品用香精、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经配料、加热糊化、成型、分切、浸泡、冷却、包装、杀菌或不杀菌、加工而成的非即食淀粉制品【湿粉条、湿粉丝、土豆粉】。

根据工艺及所用原辅料不同，产品分类为：方便湿粉条、方便湿粉丝、方便土豆粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉（西红柿粉）、芹菜粉、南瓜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.6 山药粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.7 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.8 紫薯粉、红薯粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 麦芽糊精应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.11 海藻粉、褐藻粉、海带粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.12 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。
- 2.1.13 硫酸铝铵应符合 GB 1886.342 的规定。

- 2.1.14 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.15 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.16 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.17 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.18 冰乙酸（又名冰醋酸）应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.19 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.20 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.21 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.22 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.23 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.24 可溶性大豆多糖应符合 GB 1886.322 的规定。
- 2.1.25 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.26 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.27 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.28 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.29 氢氧化钙应符合 GB 25572 的规定。
- 2.1.30 氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定。
- 2.1.31 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.32 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.33 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.34 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.35 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.36 粉包（固态复合调味料）、酱包（半固态复合调味料）、汁包（液态复合调味料）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.37 芝麻酱包、花生酱包、芝麻花生酱包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.38 调味油包应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.39 醋包应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.40 辣椒油包应符合 GB 31644 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，倒入一洁净白瓷盘中，自然

色 泽	具有产品应有的色泽	光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其 气味，以温开水漱口，品其滋味
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味、无异嗅	
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
* ^c 铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.12
^a 黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
^a 铝的残留量（干样品，以 Al 计），mg/kg	≤ 200（仅适用于添加硫酸铝钾、硫酸铝铵的产品）	GB 5009.182
^a 脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 1.0（仅适用于添加脱氢乙酸钠的产品）	GB 5009.121
^b 酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
^b 过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
注 1：a 仅适用于淀粉制品包的检验； b 仅适用于淀粉制品包或淀粉制品包与料包（含油型）的混合检验，其中酸价不适合于含发酵型配料和酸性配料的产品； c 仅适用于淀粉制品包或淀粉制品包与料包的混合检验； 注 2：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

2.4 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。

2.5 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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，兽药残留限量应符合GB 31650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的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以淀粉制品包为原料，搭配或不搭配外购料包【粉包（固态复合调味料包）、酱包（半固态复合调味料包）、汁包（液态复合调味料包）、芝麻酱包、花生酱包、芝麻花生酱包、调味油包、醋包、辣椒油包】中的一种或几种，经组合或不组合包装而成的非即食方便淀粉制品。

淀粉制品包以食用淀粉（马铃薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、红薯淀粉、芋头淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉、荞麦淀粉、大米淀粉、山药淀粉中的一种或多种）为原料，加入生活饮用水，加入海藻酸钠、食用盐、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉（西红柿粉）、芹菜粉、南瓜粉、山药粉、魔芋精粉、紫薯粉、红薯粉、麦芽糊精、海藻糖、海藻粉、褐藻粉、海带粉、硫酸铝钾、硫酸铝铵、碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠、冰乙酸（又名冰醋酸）、乳酸、D-异抗坏血酸钠、甘油、葡萄糖酸- δ -内酯、羧甲基纤维素钠、可溶性大豆多糖、黄原胶、明胶、聚丙烯酸钠、碳酸钙（加工助剂）、氢氧化钙（加工助剂）、氯化钙（加工助剂）、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红、食品用香精、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经配料、加热糊化、成型、分切、浸泡、冷却、包装、杀菌或不杀菌、加工而成的非即食淀粉制品【湿粉条、湿粉丝、土豆粉】。

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》制定本企业标准，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。

开封市旺亨食品有限公司