



413199S-2024



禹州市万家康薯制品有限公司企业标准

Q/YWSZ 0001S-2024

焖子（淀粉制品）

2024-12-19 发布

2024-12-19 实施

禹州市万家康薯制品有限公司 发布

前 言

本标准由禹州市万家康薯制品有限公司提出。

本标准起草单位：禹州市万家康薯制品有限公司。

本标准主要起草人：刘继晓。

本标准自发布实施之日起替代标准：Q/YWSZ 0001S-2017。

H N

Q B

焖子（淀粉制品）

1 范围

本标准规定了焖子（淀粉制品）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以红薯淀粉为原料，添加生活饮用水，添加或不添加硫酸铝钾，经混合、漏丝成型、煮粉，制成粉条(应符合 GB 2713 的规定)（或以红薯粉条、红薯淀粉为主要原料，红薯淀粉添加生活饮用水，调糊后，加到红薯粉条里面），加入或不加入食用盐、鸡精、味精、芝麻油、酱油、虾米、猪肉沫、芝麻、花生、十三香（砂仁、肉豆蔻、肉桂、丁香、花椒、八角、小茴香、白芷、山奈、高良姜、干姜）、香辛料（葱、姜、蒜、辣椒、花椒、八角、高良姜、桂皮、小茴香中的多种）中的多种，经蒸煮、成型、冷却、分切或不分切、包装而成的非即食焖子（淀粉制品）。

按照原料不同分为：红薯焖子、五香焖子、风味焖子、香辣焖子、肉味焖子、虾味焖子。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.2 红薯粉条应符合 GB/T 23587 和 GB 2713 的规定。
- 2.1.3 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.5 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.6 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。
- 2.1.7 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.8 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.9 芝麻油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 虾米应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.11 猪肉沫应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.12 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.13 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.14 十三香（砂仁、肉豆蔻、肉桂、丁香、花椒、八角、小茴香、白芷、山奈、高良姜、干姜）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.15 香辛料（葱、姜、蒜、辣椒、花椒、八角、高良姜、桂皮、小茴香）应符合 GB/T 15691 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	从样品中取出 1 袋，倒入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
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	≤ 85.0	GB 5009.3
淀粉 (以干基计), %	> 50	GB 5009.9
食用盐 ^b (以 NaCl 计), g/100g	≤ 8.0	GB 5009.44
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
甲基汞 ^a (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17

注 1: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。
注 2: a 仅限添加虾米的产品检验。
注 3: b 仅限添加食用盐的产品检验。

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	
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 采样方案应符合 GB 4789.1 的规定执行。

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；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、水分的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以红薯淀粉为原料，添加生活饮用水，添加或不添加硫酸铝钾，经混合、漏丝成型、煮粉，制成粉条(应符合 GB 2713 的规定)（或以红薯粉条、红薯淀粉为主要原料，红薯淀粉添加生活饮用水，调糊后，加到红薯粉条里面），加入或不加入食用盐、鸡精、味精、芝麻油、酱油、虾米、猪肉沫、芝麻、花生、十三香（砂仁、肉豆蔻、肉桂、丁香、花椒、八角、小茴香、白芷、山奈、高良姜、干姜）、香辛料（葱、姜、蒜、辣椒、花椒、八角、高良姜、桂皮、小茴香中的多种）中的多种，经蒸煮、成型、冷却、分切或不分切、包装而成的非即食焖子（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》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

禹州市万家康薯制品有限公司