



413243S-2024



郑州同辉食品有限公司企业标准

Q/ZTS 0001S-2024

方便淀粉制品

2024-12-25 发布

2024-12-25 实施

郑州同辉食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州同辉食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：朱兆静。

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主食包（粉丝、粉条）中的一种或几种为主要原料，辅以或不辅以料包（面筋包、调味酱包、调味汁包、辣椒油包、蔬菜包、花生包、调味粉包、蛋白素肉包、醋包中的一种或多种），经包装加工而成的方便淀粉制品。

粉丝、粉条以食用淀粉（红薯淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、豌豆淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉中的一种或多种）为主要原料，添加生活饮用水，添加杂粮粉（大米粉、小米粉、玉米粉、荞麦粉、紫薯粉、蕨根粉、山药粉、葛根粉、马铃薯粉、莲子粉、大麦粉、燕麦粉、黄豆粉、蚕豆粉、糙米粉、豌豆粉、荞麦粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、高粱粉、黑米粉、藜麦粉中的一种或多种）、魔芋粉、谷朊粉、蛋黄粉、鸡蛋、全蛋粉、核桃粉、花生粉、黑芝麻粉、果蔬粉（南瓜粉、黄瓜粉、芹菜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、荆芥粉、香菜粉、番茄粉、芥菜粉、蒲公英粉、马齿苋粉、黄秋葵粉、木瓜粉、青梅粉、苹果粉、柠檬粉、香蕉粉、香芋粉中的一种或多种）、植物油（大豆油、菜籽油、葵花籽油、芝麻油、棕榈油、玉米油、花生油、大豆色拉油中的一种或几种）、食用盐、白砂糖、海藻糖、食醋、瓜尔胶、黄原胶、葡萄糖酸- δ -内酯、醋酸酯淀粉、单、双甘油脂肪酸酯、微晶纤维素、羧甲基纤维素钠、乳酸钠、碳酸钾、碳酸钠、海藻酸钠、柠檬酸钠、乳糖醇、木糖醇、维生素C、D-异抗坏血酸钠、乳酸、柠檬酸、柑橘黄、高粱红、甜菜红中的一种或多种，经搅拌、挤压熟化成型、切段、包装而成的。

根据产品原料和调料包不同，产品可做如下分类：方便粉丝、方便粉条。

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 杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.5 谷朊粉应符合 GB/T 21924 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 蛋黄粉、鸡蛋、全蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.7 核桃粉、花生粉、黑芝麻粉应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.8 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.9 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.11 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。

- 2.1.13 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.14 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.15 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.16 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 5009.276 的规定。
- 2.1.17 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.18 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.19 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.20 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.21 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.22 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.23 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.24 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.25 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.26 乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。
- 2.1.27 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.28 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.29 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.30 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.31 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.32 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.33 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.34 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.35 面筋包应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.36 调味酱包、调味汁包、蔬菜包、辣椒油包、调味粉包应符合 SB/T 11194 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.37 花生包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.38 蛋白素肉包应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.39 醋包应符合 GB 2719 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	主料包应具有产品应有的性状；外购的调味包应具有产品应有的性状	按食用方法取适量被测样

色 泽	具有本品应有的色泽	品置 500mL 无色透明烧杯中，在自然光下观察色泽、性状，闻其气味，用温开水漱口后品其滋味
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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
^a 水分, g/100g	≤ 80.0	GB 5009.3
酸价 ^b (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
^c 过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
^e *铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.40	GB 5009.12
^c 总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
^c 黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注带*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

a 仅适用于主食包；

b 若调味酱包中含发酵型配料（豆瓣酱、黄豆酱），不检测酸价；

c 适用于将主食包与调料包充分混合后进行检测。

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
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 第二法

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；

微生物限量适用于饼包和配料包的混合检验。

2.5 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 其他要求

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 和 GB 31650 的规定，主料包和配料包中食品添加剂的使用均应符合 GB 2760 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（主食包）、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

本标准适用于以自制主食包（粉丝、粉条）中的一种或几种为主要原料，辅以或不辅以料包（面筋包、调味酱包、调味汁包、辣椒油包、蔬菜包、花生包、调味粉包、蛋白素肉包、醋包中的一种或多种），经包装加工而成的方便淀粉制品。

粉丝、粉条以食用淀粉（红薯淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、豌豆淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉中的一种或多种）为主要原料，添加生活饮用水，添加杂粮粉（大米粉、小米粉、玉米粉、荞麦粉、紫薯粉、蕨根粉、山药粉、葛根粉、马铃薯粉、莲子粉、大麦粉、燕麦粉、黄豆粉、蚕豆粉、糙米粉、豌豆粉、荞麦粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、高粱粉、黑米粉、藜麦粉中的一种或多种）、魔芋粉、谷朊粉、蛋黄粉、鸡蛋、全蛋粉、核桃粉、花生粉、黑芝麻粉、果蔬粉（南瓜粉、黄瓜粉、芹菜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、荆芥粉、香菜粉、番茄粉、芥菜粉、蒲公英粉、马齿苋粉、黄秋葵粉、木瓜粉、青梅粉、苹果粉、柠檬粉、香蕉粉、香芋粉中的一种或多种）、植物油（大豆油、菜籽油、葵花籽油、芝麻油、棕榈油、玉米油、花生油、大豆色拉油中的一种或几种）、食用盐、白砂糖、海藻糖、食醋、瓜尔胶、黄原胶、葡萄糖酸- δ -内酯、醋酸酯淀粉、单、双甘油脂肪酸酯、微晶纤维素、羧甲基纤维素钠、乳酸钠、碳酸钾、碳酸钠、海藻酸钠、柠檬酸钠、乳糖醇、木糖醇、维生素C、D-异抗坏血酸钠、乳酸、柠檬酸、柑橘黄、高粱红、甜菜红中的一种或多种，经搅拌、挤压熟化成型、切段、包装而成的。

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，微生物参照GB 17400《食品安全国家标准 方便面》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。

郑州同辉食品有限公司