



413030S-2024



商丘遇厨食品有限公司企业标准

Q/SYS 0002S-2024

方便淀粉制品

2024-12-05 发布

2024-12-05 实施

商丘遇厨食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘遇厨食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：范开放。

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。

本标准适用于外购淀粉制品为主要原料，搭配外购料包【调味酱包、肉酱包、芝麻酱包、花生酱包、调味粉包、辣椒面包、辣椒油包或辣油包、芝麻香油包、荆芥油包、香菜油包、糊葱花油包、调味汁包、骨汤包、调味醋包、脱水蔬菜包、酱腌菜包、油炸花生包、熟制芝麻包、青豆（豌豆）包、油炸腐竹包、脆铃卷包（豆制品）、豆制品包、面筋包、海盐包、调味海带包、芝麻海苔包中的几种】，经组合包装而成的方便淀粉制品。根据主料包不同，产品可分为：（如方便酸辣粉、方便土豆粉、方便粉条、方便粉丝）。

外购淀粉制品包：是以食用淀粉（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、大米淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉中的一种或几种）为原料，添加饮用水，添加植物油（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、红薯粉、紫薯粉中的一种或几种）、魔芋粉、葛根粉、米粉、玉米粉、红豆粉、荞麦粉、高粱粉、可溶性大豆多糖、柠檬酸、柠檬酸钠、醋酸酯淀粉、海藻酸钠、硫酸铝铵(仅限粉丝、粉条)、硫酸铝钾(仅限粉丝、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加工而成。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 淀粉制品应符合 GB 2713 的规定。

2.1.2 调味酱包、肉酱包、芝麻酱包、花生酱包、调味粉包、辣椒面包、辣椒油包、辣油包、芝麻香油包、荆芥油包、香菜油包、糊葱花油包、调味汁包、骨汤包、调味醋包应符合 GB 31644 的规定。

2.1.3 脱水蔬菜包应符合 SB/T 11194 的规定。

2.1.4 酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定的规定。

2.1.5 油炸花生包、熟制芝麻包、青豆（豌豆）包应符合 GB 19300 的规定。

2.1.6 油炸腐竹包、脆铃卷包、豆制品包应符合 GB 2712 的规定。

2.1.7 调味海带包、芝麻海苔包应符合 GB 19643 的规定。

2.1.8 面筋包应符合 GB 2711 的规定。

2.1.9 海盐包应符合 GB 2721 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
	淀粉制品	料包	
色泽	具有该产品应有的色泽	具有各类料包应有的色泽	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察其色泽和性状、检查有无杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，按食用方法熟制后，品尝其滋味
性状	条状或丝状，粗细基本均匀	具有各类料包应有的性状	
气味、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
	淀粉制品	调料包 ^a	
水分, g/100g ≤	14 (干制品); 75 (湿制品)	/	GB 5009.3
酸价 ^a (KOH) (以脂肪计), mg/g ≤	3.0		GB 5009.229
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g ≤	0.25		GB 5009.227
*铅 (以 Pb 计), mg/kg ≤	0.4		GB 5009.12

注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定, 适用于产品的混合检验。

a 仅适用于含油型且脂肪含量 ≥10% 的外购料包 (调味酱包、肉酱包、芝麻酱包、花生酱包、辣椒油包或辣油包、芝麻香油包、荆芥油包、香菜油包、糊葱花油包、油炸花生包、熟制芝麻包、青豆 (豌豆) 包、油炸腐竹包的混合检测) 且使用发酵型配料 (豆酱、面酱、豆豉、腐乳等) 和酸性配料 (如食醋、酸度调节剂等) 的, 酸价指标不适用。

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	10 ²	10 ³	GB 4789.10

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行, 微生物限量为主料包和调味包混合后进行检验。

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 其它要求

外购主料包和料包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。

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（仅适用淀粉制品）、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

本标准适用于外购淀粉制品为主要原料，搭配外购料包【调味酱包、肉酱包、芝麻酱包、花生酱包、调味粉包、辣椒面包、辣椒油包或辣油包、芝麻香油包、荆芥油包、香菜油包、糊葱花油包、调味汁包、骨汤包、调味醋包、脱水蔬菜包、酱腌菜包、油炸花生包、熟制芝麻包、青豆（豌豆）包、油炸腐竹包、脆铃卷包（豆制品）、豆制品包、面筋包、海盐包、调味海带包、芝麻海苔包中的几种】，经组合包装而成的方便淀粉制品。根据主料包不同，产品可分为：（如方便酸辣粉、方便土豆粉、方便粉条、方便粉丝）。

外购淀粉制品包：是以食用淀粉（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、大米淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉中的一种或几种）为原料，添加饮用水，添加植物油（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、红薯粉、紫薯粉中的一种或几种）、魔芋粉、葛根粉、米粉、玉米粉、红豆粉、荞麦粉、高粱粉、可溶性大豆多糖、柠檬酸、柠檬酸钠、醋酸酯淀粉、海藻酸钠、硫酸铝铵(仅限粉丝、粉条)、硫酸铝钾(仅限粉丝、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加工而成。

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的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘遇厨食品有限公司