



411191S-2024



河南豪朋食品有限公司企业标准

Q/HHPS 0006S-2024

方便淀粉制品

2024-05-09 发布

2024-05-09 实施

河南豪朋食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南豪朋食品有限公司提出。

本标准由河南豪朋食品有限公司起草。

本标准主要起草人：徐豪、姬凤军。

本标准自发布实施日起替代Q/HHPS 0002S-2022 。

HN
QB

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、酿造酱油、红烧酱料、风味酱料、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、酿造酱油、红烧酱料（外购复合调味料）、风味酱料（外购复合调味料）、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 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。
- 2.1.36 芝麻酱包、花生酱包、芝麻花生酱包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.37 调味油包应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.38 醋包应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.39 辣椒油包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.40 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.41 红烧酱料（外购复合调味料）、风味酱料（外购复合调味料）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
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、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
水分，g/100g【适用于淀粉制品包】	≤ 80	GB 5009.3
* ^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
^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、酿造酱油、红烧酱料、风味酱料、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、酿造酱油、红烧酱料（外购复合调味料）、风味酱料（外购复合调味料）、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。

河南豪朋食品有限公司