



411724S-2024



安阳许氏食品有限公司企业标准

Q/AXS 0001S-2024

淀粉制品

2024-07-04 发布

2024-07-04 实施

安阳许氏食品有限公司 发布

前 言

本标准由安阳许氏食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：许庆楼、梁凯。

H N
Q B

淀粉制品

1 范围

本标准规定了淀粉制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于非即食的粉条、粉丝、皮渣、粉皮和即食的凉粉。

粉条、粉丝、粉皮是以红薯淀粉、马铃薯淀粉、山药淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、绿豆淀粉中的一种或几种为主要原料，加入生活饮用水，辅以或不辅以硫酸铝铵、硫酸铝钾中的一种，经打芡和面、成型、煮粉、切制或不切制、冷冻、解冻、晾晒或烘干、切制或不切制、包装而成的；

皮渣以红薯淀粉、马铃薯淀粉、山药淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、绿豆淀粉中的一种或几种为主要原料，加入生活饮用水，经打芡和面、成型、煮制后加入生活饮用水、粉条、食用盐、虾米、葱、姜、蒜、辣椒（葱、姜、蒜、辣椒经清洗、切制、打碎）、大豆油、酱油、五香粉（八角、小茴香、桂皮、丁香、花椒）、香辛料或粉（八角、小茴香、桂皮、丁香、百里香、月桂叶、花椒、砂仁、辣椒中的一种或几种）、辣椒油、辣椒酱、香油、芥末酱、酿造食醋、花生碎、杏仁、芝麻中的几种后混合搅拌后蒸制定型，切制或不切制、包装、杀菌而成的；或以自制粉条为主要原料，将粉条煮制后加入红薯淀粉、马铃薯淀粉、山药淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、绿豆淀粉、生活饮用水、食用盐、虾米、葱、姜、蒜、辣椒（葱、姜、蒜、辣椒经清洗、切制、打碎）、大豆油、酱油、五香粉（八角、小茴香、桂皮、丁香、花椒）、香辛料或粉（八角、小茴香、桂皮、丁香、百里香、月桂叶、花椒、砂仁、辣椒中的一种或几种）、辣椒油、辣椒酱、香油、芥末酱、酿造食醋、花生碎、杏仁、芝麻中的几种，经配料混合搅拌后蒸制成型、切制或不切制、包装、杀菌而成的。

凉粉以红薯淀粉、马铃薯淀粉、山药淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、绿豆淀粉中的一种或几种为主要原料，加入生活饮用水，经打糊和浆、煮制、定型，切制或不切制、包装、杀菌而成的。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 红薯淀粉、山药淀粉、绿豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 红薯粉条应符合 GB/T 23587 和 GB 2713 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.6 虾米应符合 SC/T 3204 的规定。
- 2.1.7 葱、姜、蒜、辣椒、五香粉、香辛料或粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.10 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.11 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

- 2.1.12 硫酸铝铵应符合 GB 1886.342 的规定。
- 2.1.13 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。
- 2.1.14 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.15 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.16 香油应符合 NY 68 的规定。
- 2.1.17 芥末酱应符合 SB/T 10755 的规定。
- 2.1.18 酿造食醋应符合 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.19 花生碎应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.20 杏仁、芝麻应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

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	取适量样品置于白盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味；样品熟制后，用温开水漱口，品其滋味；
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的滋味和气味，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,%	85.0（皮渣、凉粉）	GB 5009.3
	20.0（粉皮）	
	15.0（粉条、粉丝）	
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤ 5.0	GB 5009.44
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
铝的残留量 ^a （干样品，以Al计），mg/kg	≤ 200	GB 5009.182
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		
a仅限于添加硫酸铝钾、硫酸铝铵的产品。		

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 ^b ，CFU/g	5	2	10 ⁵	10 ⁶	GB 4789. 2
大肠菌群 ^b ，CFU/g	5	2	20	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
a样品的采样及处理按GB 4789. 1执行； b仅限于即食类产品。					

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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数（仅限于即食类产品）、大肠菌群（仅限于即食类产品）。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于非即食的粉条、粉丝、皮渣、粉皮和即食的凉粉。

粉条、粉丝、粉皮是以红薯淀粉、马铃薯淀粉、山药淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、绿豆淀粉中的一种或几种为主要原料，加入生活饮用水，辅以或不辅以硫酸铝铵、硫酸铝钾中的一种，经打芡和面、成型、煮粉、切制或不切制、冷冻、解冻、晾晒或烘干、切制或不切制、包装而成的；

皮渣以红薯淀粉、马铃薯淀粉、山药淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、绿豆淀粉中的一种或几种为主要原料，加入生活饮用水，经打芡和面、成型、煮制后加入生活饮用水、粉条、食用盐、虾米、葱、姜、蒜、辣椒（葱、姜、蒜、辣椒经清洗、切制、打碎）、大豆油、酱油、五香粉（八角、小茴香、桂皮、丁香、花椒）、香辛料或粉（八角、小茴香、桂皮、丁香、百里香、月桂叶、花椒、砂仁、辣椒中的一种或几种）、辣椒油、辣椒酱、香油、芥末酱、酿造食醋、花生碎、杏仁、芝麻中的几种后混合搅拌后蒸制定型，切制或不切制、包装、杀菌而成的；或以自制粉条为主要原料，将粉条煮制后加入红薯淀粉、马铃薯淀粉、山药淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、绿豆淀粉、生活饮用水、食用盐、虾米、葱、姜、蒜、辣椒（葱、姜、蒜、辣椒经清洗、切制、打碎）、大豆油、酱油、五香粉（八角、小茴香、桂皮、丁香、花椒）、香辛料或粉（八角、小茴香、桂皮、丁香、百里香、月桂叶、花椒、砂仁、辣椒中的一种或几种）、辣椒油、辣椒酱、香油、芥末酱、酿造食醋、花生碎、杏仁、芝麻中的几种，经配料混合搅拌后蒸制成型、切制或不切制、包装、杀菌而成的。

凉粉以红薯淀粉、马铃薯淀粉、山药淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、绿豆淀粉中的一种或几种为主要原料，加入生活饮用水，经打糊和浆、煮制、定型，切制或不切制、包装、杀菌而成的。

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，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。

安阳许氏食品有限公司