



411725S-2024



尚亚(焦作)食品科技有限公司企业标准

Q/SYJS 0002S-2024

方便淀粉制品

2024-07-04 发布

2024-07-04 实施

尚亚(焦作)食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由尚亚(焦作)食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：程晓峰。

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要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以外购或自制的方便淀粉制品，搭配外购料包[蔬菜制品菜肴包、动物性水产制品包、藻类制品包、菌菇包、酱腌菜包、干酪包、蛋制品包、坚果籽类包（熟制）、香酥锅巴包、脱水蔬菜包、肉包、鸭血包、腊肉包、年糕包、调味粉包、调味酱包、调味汁包、调味油包、辣椒油包、面筋包、虾米包、紫菜包、虾皮紫菜料包、醋包、芝麻油包、芝麻酱包、豆制品包、海盐包]中的一种或几种，组合包装而成的方便淀粉制品。

方便淀粉制品（方便粉条、方便米粉、方便米线、方便川粉、方便土豆粉、方便红薯鲜粉、方便苕皮、方便粉丝、方便芋头粉）：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、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，经调粉、成型、熟制、干燥或不干燥、冷却包装而成。

根据原料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 淀粉制品应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.2 蔬菜制品菜肴包应符合 QB/T 5471 的规定。
- 2.1.3 动物性水产制品包应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.4 藻类制品应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.5 菌菇包应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.6 酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.7 干酪包应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.8 蛋制品包应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.9 坚果籽类包应符合 GB 19300 的规定。

- 2.1.10 香酥锅巴包应符合 GB 17401 的规定。
- 2.1.11 脱水蔬菜包应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.12 肉包、鸭血包应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.13 腊肉包应符合 GB 2730 的规定。
- 2.1.14 年糕包应符合 GB 7099 的规定。
- 2.1.15 调味粉包、调味酱包、调味汁包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.16 调味油包应符合 T/ZZFSA 004 的规定。
- 2.1.17 辣椒油包应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.18 面筋包应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.19 虾皮包应符合 SC/T 3205 的规定。
- 2.1.20 紫菜包应符合 GB/T 23597 的规定。
- 2.1.21 虾皮紫菜包应符合 QB/T 5471 的规定。
- 2.1.22 醋包应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.23 芝麻油包应符合 GB/T 8233 的规定。
- 2.1.24 芝麻酱包应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.25 豆制品应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.26 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.27 饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.28 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.29 食用盐、海盐包应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.30 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.31 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.32 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.33 米粉、玉米粉、红豆粉、荞麦粉、高粱粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.34 可溶性大豆多糖应符合 GB 1886.322 的规定。
- 2.1.35 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.36 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.37 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.38 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.39 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.40 硫酸铝铵应符合 GB 25592 的规定。
- 2.1.41 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。

- 2.1.42 羧甲基纤维素钠 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.43 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.44 碳酸钠应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.45 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.46 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.47 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.48 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.49 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.50 乳酸应符合 GB 1886.173 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	具有本品应有的性状	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽、性状和杂质,闻其气味,用温开水漱口品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本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
水分 ^a , %	≤ 14 (干制品); 80 (湿制品)	GB 5009.3
铅 [*] (以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
酸价 ^b (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^b (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
铝的残留量 ^c (干样品, 以Al计), mg/kg	≤ 200 (仅限粉丝、粉条)	GB 5009.182
*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仅适用于淀粉制品的检验。 ^b仅适用于外购料包的混合检测, 配料中如使用发酵配料和酸性配料的, 酸价指标不适用。 ^c仅适用于使用该添加剂的产品的检验。		

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	
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 中平板计数法
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。 微生物适用于产品的混合检测。					

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品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；外购料包中的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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分（淀粉制品）、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以外购或自制的方便淀粉制品，搭配外购料包[蔬菜制品菜肴包、动物性水产制品包、藻类制品包、菌菇包、酱腌菜包、干酪包、蛋制品包、坚果籽类包（熟制）、香酥锅巴包、脱水蔬菜包、肉包、鸭血包、腊肉包、年糕包、调味粉包、调味酱包、调味汁包、调味油包、辣椒油包、面筋包、虾米包、紫菜包、虾皮紫菜料包、醋包、芝麻油包、芝麻酱包、豆制品包、海盐包]中的一种或几种，组合包装而成的方便淀粉制品。

方便淀粉制品（方便粉条、方便米粉、方便米线、方便川粉、方便土豆粉、方便红薯鲜粉、方便苕皮、方便粉丝、方便芋头粉）：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、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，经调粉、成型、熟制、干燥或不干燥、冷却包装而成。

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提供依据。

本标准中铅严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

尚亚(焦作)食品科技有限公司