



411763S-2024



河南逸亮食品有限公司企业标准

Q/HYS 0003S-2024

方便湿淀粉制品

2024-07-09 发布

2024-07-09 实施

河南逸亮食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南逸亮食品有限公司提出。

本标准由河南逸亮食品有限公司和洛阳市新安县公共检验检测中心共同起草。

本标准起草人：王治平、丁新娟。

本标准自发布实施之日起替代：Q/HYS 0003S-2022，备案号：411717S-2022。

H N
Q B

方便湿淀粉制品

1 范围

本标准规定了方便湿淀粉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以湿淀粉制品[火锅川粉、土豆粉、湿粉条（皮）、凉皮]中的一种为原料，搭配外购的相关风味的调味料包[酱包、芝麻酱包、花生酱包、番茄味底料包、粉包或调味粉包、辣椒油包或辣油包、糊葱花油包、调味汁包、骨汤包、调味醋包、酸菜包（酱腌菜）、酸豆角包（酱腌菜）、黄豆芽包（酱腌菜）、酱腌菜包、风味酱油包、脱水蔬菜包、油炸蔬菜包、油炸花生包、油炸豌豆、花生包、油炸腐竹包、脆铃卷包、油炸豆制品、调味海带包、腌制食用菌制品、即食食用菌制品、芝麻香油包、荆芥油包、香菜油包、鹌鹑蛋包中的几种]，经组合而成的非即食或即食方便湿淀粉制品。

火锅川粉：以食用木薯淀粉、食用红薯淀粉为原料，加入生活饮用水、食品添加剂（脱氢乙酸钠、硫酸铝铵、柠檬酸），经调粉、成型（漏粉）、冷冻、浸泡、包装而成。

土豆粉：以食用淀粉（马铃薯淀粉、木薯淀粉、玉米淀粉、红薯淀粉、小麦淀粉中的一种或几种）为原料，加入生活饮用水、食品添加剂（柠檬酸、脱氢乙酸钠、硫酸铝铵），经调粉、成型（漏粉）、冷冻、浸泡、包装而成。

湿粉条（皮）：是以红薯淀粉、木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用小麦淀粉、绿豆淀粉、食用玉米淀粉、豌豆淀粉中的一种或多种为主要原料，添加生活饮用水、食用盐，添加芋头粉、紫薯粉、山药粉、南瓜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、草莓粉、黄桃粉、菠萝粉、香菜粉、荞麦粉、黑米粉、腰果粉、核桃粉、可溶性大豆多糖、硫酸铝钾、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、食用香精、复配着色剂（甜菜红、抗坏血酸、水）、复配着色剂（高粱红、羧甲基纤维素钠、水）中的一种或几种，经和浆、加热成型、冷却、包装而成的非即食湿粉条（皮）（淀粉制品）。

凉皮：是以小麦淀粉为主要原料，辅以小麦粉，添加或不添加芋头粉、紫薯粉、山药粉、蔬菜粉（南瓜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、紫甘蓝粉、番茄粉、马蹄粉、香菜粉中的一种或几种）、草莓粉、黄桃粉、菠萝粉、荞麦粉、黑米粉、腰果粉、核桃粉、食用盐、大豆油、脱氢乙酸钠中的一种或几种，加入生活饮用水，经和浆、蒸制成型、冷却、切条、包装而成。

根据主料包和搭配的调味料包不同可分为：方便火锅川粉、方便川粉、方便土豆粉、方便湿粉条、方便湿粉皮、方便凉皮。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.2 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.3 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.4 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.5 食用红薯淀粉、绿豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.6 豌豆淀粉应符合 GB/T 38572 和 GB 31637 的规定。

- 2.1.7 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.8 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.9 硫酸铝铵应符合 GB 1886.342 的规定。
- 2.1.10 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.11 蔬菜粉、草莓粉、黄桃粉、菠萝粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.12 紫薯粉、芋头粉、荞麦粉、黑米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 山药粉应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.14 腰果粉、核桃粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.15 可溶性大豆多糖应符合 LS/T 3301 的规定。
- 2.1.16 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。
- 2.1.17 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.18 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.19 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.20 复配着色剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.21 调味酱包、芝麻酱包、花生酱包、番茄味底料包、粉包或调味粉包、辣椒油包或辣油包、糊葱花油包、调味汁包、骨汤包、风味酱油包、调味醋包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.22 酸菜包（酱腌菜）、酸豆角包（酱腌菜）、黄豆芽包（酱腌菜）、酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.23 脱水蔬菜包、油炸蔬菜包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.24 油炸花生包、油炸豌豆、花生包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.25 油炸腐竹包、脆铃卷包、油炸豆制品应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.26 调味海带包应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.27 腌制食用菌制品、即食食用菌制品应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.28 芝麻香油包应符合 GB/T 8233 的规定。
- 2.1.29 鹌鹑蛋包应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.30 荆芥油包、香菜油包应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.31 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.32 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 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
色泽	具有产品应有的色泽	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光

性状	具有产品应有的性状	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，品尝其滋味
气、滋味	具有产品应有的滋味与气味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

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	75【仅限火锅川粉、土豆粉、湿粉条（皮）、凉皮】 ≤	GB 5009.3
淀粉，%	20【仅限火锅川粉、土豆粉、湿粉条（皮）、凉皮】 ≥	GB 5009.9
铝的残留量 ^a （干样品，以 Al 计），mg/kg	200	GB 5009.182
脱氢乙酸钠 ^a （以脱氢乙酸计），g/kg	1.0	GB 5009.121
过氧化值（以脂肪计），g/100g	0.25（仅限芝麻酱包、花生酱包、辣椒油包、辣油包、糊葱花油包、油炸花生包、油炸豌豆、花生包、油炸腐竹包、脆铃卷包、油炸豆制品、芝麻香油包、荆芥油包、香菜油包、含油型酱包、油炸蔬菜包） ≤	GB 5009.227
酸价 ^b （以脂肪计）（KOH），mg/g	3.0（仅限油炸花生包、油炸豌豆、花生包、油炸腐竹包、脆铃卷包、油炸豆制品、芝麻香油包、荆芥油包、香菜油包、芝麻酱包、花生酱包、油炸蔬菜包） ≤	GB 5009.229
	5.0（仅限辣椒油包、辣油包、糊葱花油包、含油型酱包） ≤	
铅*（以 Pb 计），mg/kg	0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	5.0	GB 5009.22
注： *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；铅、黄曲霉毒素 B ₁ 为将主料包和调味包混合后进行检验， a 指标仅适用于添加该食品添加剂的火锅川粉、土豆粉、湿粉条（皮）、凉皮； b 使用发酵型配料（豆瓣酱、面酱、豆豉、腐乳）和酸性配料（如番茄、番茄酱、食醋、酸度调节剂等）的，此项不适用。		

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	100	1000	GB 4789. 10
^a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。 将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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760-2014 版的规定；外购调味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【仅限火锅川粉、土豆粉、湿粉条（皮）、凉皮】、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

本标准适用于以湿淀粉制品[火锅川粉、土豆粉、湿粉条（皮）、凉皮]中的一种为原料，搭配外购的相关风味的调味料包[酱包、芝麻酱包、花生酱包、番茄味底料包、粉包或调味粉包、辣椒油包或辣油包、糊葱花油包、调味汁包、骨汤包、调味醋包、酸菜包（酱腌菜）、酸豆角包（酱腌菜）、黄豆芽包（酱腌菜）、酱腌菜包、风味酱油包、脱水蔬菜包、油炸蔬菜包、油炸花生包、油炸豌豆、花生包、油炸腐竹包、脆铃卷包、油炸豆制品、调味海带包、腌制食用菌制品、即食食用菌制品、芝麻香油包、荆芥油包、香菜油包、鹌鹑蛋包中的几种]，经组合而成的非即食或即食方便湿淀粉制品。

火锅川粉：以食用木薯淀粉、食用红薯淀粉为原料，加入生活饮用水、食品添加剂（脱氢乙酸钠、硫酸铝铵、柠檬酸），经调粉、成型（漏粉）、冷冻、浸泡、包装而成。

土豆粉：以食用淀粉（马铃薯淀粉、木薯淀粉、玉米淀粉、红薯淀粉、小麦淀粉中的一种或几种）为原料，加入生活饮用水、食品添加剂（柠檬酸、脱氢乙酸钠、硫酸铝铵），经调粉、成型（漏粉）、冷冻、浸泡、包装而成。

湿粉条（皮）：是以红薯淀粉、木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用小麦淀粉、绿豆淀粉、食用玉米淀粉、豌豆淀粉中的一种或多种为主要原料，添加生活饮用水、食用盐，添加芋头粉、紫薯粉、山药粉、南瓜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、草莓粉、黄桃粉、菠萝粉、香菜粉、荞麦粉、黑米粉、腰果粉、核桃粉、可溶性大豆多糖、硫酸铝钾、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、食用香精、复配着色剂（甜菜红、抗坏血酸、水）、复配着色剂（高粱红、羧甲基纤维素钠、水）中的一种或几种，经和浆、加热成型、冷却、包装而成的非即食湿粉条（皮）（淀粉制品）。

凉皮：是以小麦淀粉为主要原料，辅以小麦粉，添加或不添加芋头粉、紫薯粉、山药粉、蔬菜粉（南瓜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、紫甘蓝粉、番茄粉、马蹄粉、香菜粉中的一种或几种）、草莓粉、黄桃粉、菠萝粉、荞麦粉、黑米粉、腰果粉、核桃粉、食用盐、大豆油、脱氢乙酸钠中的一种或几种，加入生活饮用水，经和浆、蒸制成型、冷却、切条、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，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。

河南逸亮食品有限公司