



410157S-2025



荥阳市大妞淀粉制品坊企业标准

Q/XDN 0001S-2025

焖子（淀粉制品）

2025-01-13 发布

2025-01-13 实施

荥阳市大妞淀粉制品坊 发布

前 言

本标准由荥阳市大姐淀粉制品坊提出并起草。

本标准起草人：冯艳慧、李向南。

H N

Q B

焖子（淀粉制品）

1 范围

本标准规定了焖子（淀粉制品）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以红薯粉条为原料，加入红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、木薯淀粉、食用小麦淀粉、豌豆淀粉中的一种或几种，再加入猪肉馅（猪肉绞碎）、食用盐、酿造酱油、味精、葱、姜、十三香调味料中的一种或几种，添加或不添加食品香精，经配料、加水和浆、成型、熟制、冷却、切条、包装加工而成的非即食焖子（淀粉制品）。

2 要求

2.1 原辅料要求

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

2.1.2 木薯淀粉应符合GB/T 29343和GB 31637的规定。

2.1.3 食用小麦淀粉应符合GB/T 8883和GB 31637的规定。

2.1.4 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。

2.1.5 豌豆淀粉、红薯淀粉应符合GB 31637的规定。

2.1.6 红薯粉条应符合GB/T 23587和GB 2713的规定。

2.1.7 猪肉应符合GB 2707的规定。

2.1.8 食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。

2.1.9 酿造酱油应符合GB/T 18186的规定。

2.1.10 味精应符合GB 2720的规定。

2.1.11 葱、姜应符合NY/T 744的规定。

2.1.12 十三香调味料应符合GB 31644的规定。

2.1.13 生产用水应符合GB 5749的规定。

2.1.14 食品香精应符合GB 30616的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表1规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性状	块状、片状	从样品中取出 1 袋，置于洁净白瓷 盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有原料应有气味和滋味，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
食用盐（以 NaCl 计）/（g/100g）	≤ 5.0	GB 5009.44
水分/（%）	≤ 80.0	GB 5009.3
淀粉（以干基计）/（%）	> 50.0	GB 5009.9
*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。

2.4 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	
沙门氏菌，/25 g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 的规定执行。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763、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、水分。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以红薯粉条为原料，加入红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、木薯淀粉、食用小麦淀粉、豌豆淀粉中的一种或几种，再加入猪肉馅（猪肉绞碎）、食用盐、酿造酱油、味精、葱、姜、十三香调味料中的一种或几种，添加或不添加食品香精，经配料、加水和浆、成型、熟制、冷却、切条、包装加工而成的非即食焖子（淀粉制品）。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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

荥阳市大姐淀粉制品坊