



410140S-2025



漯河豫鼎源食品工业有限公司企业标准

Q/LYS 0006S-2025

# 方便淀粉制品

2025-01-13 发布

2025-01-13 实施

漯河豫鼎源食品工业有限公司 发布

## 前言

本标准由漯河豫鼎源食品工业有限公司提出和起草。

本标准主要起草人：曹现立、端肖楠。

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。

本标准适用于以自制的淀粉制品，搭配外购料包[调味粉包、调味酱包、调味汁包、调味油包、辣椒油包、蔬菜包、豆包、醋包、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、肉包、鸭血包、腊肉包、年糕包、面筋包、虾米包、紫菜包、虾皮紫菜料包、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。

淀粉制品（粉条、川粉、粉皮、宽粉、土豆粉、粉丝、芋头粉、年糕风味淀粉制品）：以食用淀粉（马铃薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、紫薯淀粉、豌豆淀粉、玉米淀粉中的一种或几种）为主要原料，加入生活饮用水，加入或不加入小麦粉、谷朊粉、绿豆粉、高粱粉、玉米粉、青稞粉、荞麦粉、黑米粉、小米粉、大米粉、碎米粉、糯米粉、豌豆粉、山药粉、魔芋粉、紫薯粉、菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、葱粉、山药粉、番茄粉、红甜菜粉、沙棘粉、杏仁粉、山楂粉、木瓜粉、芋头粉、桑叶粉、鸡蛋粉（全蛋粉或蛋黄粉）或鸡蛋液（鸡蛋经清洗、打液）中的一种或几种，加入或不加入食用盐、味精、白砂糖、泡椒、酱油、碳酸钠、海藻酸钠、乳酸、醋酸酯淀粉、硫酸铝铵（或硫酸铝钾）【仅适用粉条、粉皮、川粉、宽粉、粉丝】、柠檬酸、天然胡萝卜素、高粱红、复配高粱红（高粱红、抗坏血酸、南瓜粉、墨鱼粉）、麦芽糊精、明胶、聚丙烯酸钠、黄原胶、碳酸钙（加工助剂）、氢氧化钙（加工助剂）、氯化钙（加工助剂）、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、植物油（大豆油、花生油、玉米油、菜籽油中的一种或几种）、香辛料（辣椒、麻椒、花椒、八角、小茴香、桂皮、胡椒、豆蔻、孜然、草果、肉豆蔻、高良姜中的一种或几种）、固态复合调味料（外购）、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、冰乙酸、辣椒油树脂（香料）、乙基麦芽酚、酵母抽提物、微晶纤维素、食用香精中的一种或几种，经配料、用生活饮用水打芡和面、成型、熟化、分切、冷却或不冷却、干燥或不干燥、冷冻或不冷冻、包装制成的淀粉制品。

根据原料不同可分为：方便风味粉丝（条）、方便川粉、方便粉皮、方便宽粉、方便土豆粉、方便芋头粉、方便年糕风味淀粉制品。

## 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 豆包、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 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.29 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.30 绿豆粉、高粱粉、玉米粉、青稞粉、荞麦粉、黑米粉、小米粉、大米粉、碎米粉、糯米粉、豌豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.31 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.32 山药粉、紫薯粉、菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、葱粉、山药粉、番茄粉、红甜菜粉、沙棘粉、山楂粉、木瓜粉、芋头粉、桑叶粉应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.33 规定。
- 2.1.34 杏仁粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.35 鸡蛋粉、鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。

- 2.1.36 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.37 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.38 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.39 泡椒应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.40 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.41 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.42 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.43 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.44 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.45 硫酸铝铵应符合 GB 25592 的规定。
- 2.1.46 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。
- 2.1.47 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.48 固态复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.49 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.50 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.51 复配高粱红（高粱红、抗坏血酸、南瓜粉、墨鱼粉）应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.52 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.53 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.54 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.55 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.56 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.57 氢氧化钙应符合 GB 25572 的规定。
- 2.1.58 氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定。
- 2.1.59 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.60 植物油（大豆油、花生油、玉米油、菜籽油）应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.61 香辛料（辣椒、麻椒、花椒、八角、小茴香、桂皮、胡椒、豆蔻、孜然、草果、肉豆蔻、高良姜）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.62 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.63 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.64 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.65 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.66 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.67 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.68 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。

2.1.69 食用香精应符合 GB 30616 的规定。

## 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 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 <sup>a</sup> , %	≤ 17 (干制品) 75 (湿制品)	GB 5009.3
淀粉 (以干基计) <sup>a</sup> , g/100g	> 50	GB 5009.9
铅 <sup>*</sup> (以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
酸价 <sup>b</sup> (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 <sup>b</sup> (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
铝的残留量 <sup>c</sup> (干样品, 以Al计), mg/kg	≤ 200 (仅限粉条、粉皮、川粉、宽粉、粉丝)	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。		
<sup>a</sup> 仅适用于淀粉制品的检验。		
<sup>b</sup> 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。		
<sup>c</sup> 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 <sup>a</sup> 及限量	检验方法
----	-----------------------	------

	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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
<sup>a</sup> 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

本标准适用于以自制的淀粉制品，搭配外购料包[调味粉包、调味酱包、调味汁包、调味油包、辣椒油包、蔬菜包、豆包、醋包、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、肉包、鸭血包、腊肉包、年糕包、面筋包、虾米包、紫菜包、虾皮紫菜料包、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。

淀粉制品（粉条、米粉、米线、川粉、粉皮、宽粉、土豆粉、粉丝、芋头粉、年糕淀粉制品）：以食用淀粉（马铃薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、紫薯淀粉、豌豆淀粉、玉米淀粉中的一种或几种）为主要原料，加入生活饮用水，加入或不加入小麦粉、谷朊粉、绿豆粉、高粱粉、玉米粉、青稞粉、荞麦粉、黑米粉、小米粉、大米粉、碎米粉、糯米粉、豌豆粉、山药粉、魔芋粉、紫薯粉、菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、葱粉、山药粉、番茄粉、红甜菜粉、沙棘粉、杏仁粉、山楂粉、木瓜粉、芋头粉、桑叶粉、鸡蛋粉（全蛋粉或蛋黄粉）或鸡蛋液（鸡蛋经清洗、打液）中的一种或几种，加入或不加入食用盐、味精、白砂糖、泡椒、酱油、碳酸钠、海藻酸钠、乳酸、醋酸酯淀粉、硫酸铝铵（或硫酸铝钾）【仅适用粉条、粉皮、川粉、宽粉、粉丝】、柠檬酸、天然胡萝卜素、高粱红、复配高粱红（高粱红、抗坏血酸、南瓜粉、墨鱼粉）、麦芽糊精、明胶、聚丙烯酸钠、黄原胶、碳酸钙（加工助剂）、氢氧化钙（加工助剂）、氯化钙（加工助剂）、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、植物油（大豆油、花生油、玉米油、菜籽油中的一种或几种）、香辛料（辣椒、麻椒、花椒、八角、小茴香、桂皮、胡椒、豆蔻、孜然、草果、肉豆蔻、高良姜中的一种或几种）、固态复合调味料（外购）、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、冰乙酸、辣椒油树脂（香料）、乙基麦芽酚、酵母抽提物、微晶纤维素、食用香精中的一种或几种，经配料、用生活饮用水打芡和面、成型、熟化、分切、冷却或不冷却、干燥或不干燥、冷冻或不冷冻、包装制成的淀粉制品。

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，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。