



410205S-2025



河南食城记食品科技有限公司企业标准

Q/HSS 0003S-2025

# 淀粉制品

2025-01-14 发布

2025-01-14 实施

河南食城记食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南食城记食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘爱银、池建敏。

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。

本标准适用于以外购或自制的淀粉制品，搭配外购的蔬菜制品菜肴包、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、花生脆包（花生包）、脱水蔬菜包、肉包、肉灌肠、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，组合包装而成的淀粉制品。

淀粉制品：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、食用甘薯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、油茶籽油、玉米油、稻米油中的一种或几种）、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、紫薯粉、食用葛根粉、蕨根粉、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、桑葚粉中的一种或几种）、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（限粉丝、粉条）、硫酸铝钾（限粉丝、粉条）、羧甲基纤维素钠、葡萄糖酸- $\delta$ -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、食用香精、复合调味粉中的一种或几种，经调粉、成型、熟制、干燥或不干燥、冷却包装而成的非即食淀粉制品。

产品根据原辅料不同可分为：粉条、川粉、土豆粉、红薯粉条（甘薯粉条）、苕皮、粉丝、芋头宽粉、芋头细粉。

## 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 花生脆包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.10 脱水蔬菜包应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.11 肉包、肉灌肠应符合 GB 2726 的规定。

- 2.1.12 调味粉包、调味酱包、调味汁包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.13 调味油包应符合 T/ZZFSA 004 的规定。
- 2.1.14 辣椒油包应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.15 面筋包应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.16 虾皮包应符合 SC/T 3205 的规定。
- 2.1.17 紫菜包应符合 GB/T 23597 的规定。
- 2.1.18 虾皮紫菜包应符合 QB/T 5471 的规定。
- 2.1.19 醋包应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.20 芝麻油包应符合 GB/T 8233 的规定。
- 2.1.21 芝麻酱包应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.22 豆制品应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.23 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.24 饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.25 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.26 食用盐、海盐包应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.27 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.28 可溶性大豆多糖应符合 GB 1886.322 的规定。
- 2.1.29 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.30 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.31 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.32 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.33 硫酸铝铵应符合 GB 25592 的规定。
- 2.1.34 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。
- 2.1.35 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.36 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.37 碳酸钠应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.38 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.39 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.40 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.41 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.42 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.43 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

2.1.44 食用香精符合 GB 30616 的规定。

2.1.45 复合调味料符合 GB 31644 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> , %	≤ 14 (干制品); 75 (湿制品)	GB 5009.3
淀粉 (以干基计) / (g/100g)	> 50.0	GB 5009.9
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
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 (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。		
a 仅适用于淀粉制品的检验。		
b 仅适用于花生脆包 (花生包)、调味油包、芝麻油包、辣椒油包、芝麻酱包, 配料中如使用发酵配料和酸性配料的, 酸价指标不适用。		

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
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。					

## 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]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淀粉制品，搭配外购的蔬菜制品菜肴包、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、花生脆包（花生包）、脱水蔬菜包、肉包、肉灌肠、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，组合包装而成的淀粉制品。

淀粉制品：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、食用甘薯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、油茶籽油、玉米油、稻米油中的一种或几种）、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、紫薯粉、食用葛根粉、蕨根粉、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、桑葚粉中的一种或几种）、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（限粉丝、粉条）、硫酸铝钾（限粉丝、粉条）、羧甲基纤维素钠，葡萄糖酸- $\delta$ -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、食用香精、复合调味粉中的一种或几种，经调粉、成型、熟制、干燥或不干燥、冷却包装而成的非即食淀粉制品。

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。

本标准中铅严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南食城记食品科技有限公司