



413670S-2025



开封豫天香食品有限公司企业标准

Q/KYS 0002S-2025

湿淀粉制品

2025-12-19 发布

2025-12-19 实施

开封豫天香食品有限公司 发布

前 言

本标准由开封豫天香食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张德坤。

H N

QB

湿淀粉制品

1 范围

本标准规定了湿淀粉制品的分类、要求、以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用绿豆淀粉中的一种或几种为主要原料，添加水、面浆（小麦粉加入水，经洗面、沉淀、和浆制成）、大米粉、紫米粉、黑米粉、荞麦粉、玉米粉、小米粉、高粱粉、山药粉、果蔬汁（芹菜、菠菜、胡萝卜、番茄、火龙果中的一种或几种，经去皮、清洗、榨汁制成）、果蔬粉（芹菜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、火龙果粉中的一种或几种）、食用盐、芝麻、食品添加剂【醋酸酯淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、海藻酸钠、抗坏血酸钠、乳酸钠、碳酸钠、瓜尔胶、黄原胶、乙酰化二淀粉磷酸酯、柠檬酸、乳酸、L-苹果酸、DL-苹果酸钠、冰乙酸（又名冰醋酸）中的一种或几种】、复配酸度调节剂（冰醋酸、葡萄糖酸- δ -内酯、柠檬酸钠、可溶性大豆多糖、食醋、食用酒精、食用盐、生活饮用水）中的一种或几种，经配料、调浆或调糊或和面、静置或不静置、熟制（蒸制、煮制、糊化、挤压熟化中的一种或几种）、冷却、淋油（大豆油、菜籽油中的一种）或不淋油、分切、包装、杀菌或不杀菌，搭配或不搭配外购料包【调味粉包（固态复合调味料）、调味酱包（半固态复合调味料）、调味汁包（液态复合调味料）、调味油包、辣椒油包、芝麻油包、芝麻酱包、脱水蔬菜包、酱腌菜包、熟制坚果籽类仁包、食醋包、方便菜肴包、豆制品包、面筋包中的一种或几种】，经组合或不组合、包装等工序加工而成的即食或非即食类湿淀粉制品。

根据不同的原辅料及生产工艺，可分为不同产品：凉皮、米面皮、擀面皮、河粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用绿豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.3 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 大米、紫米粉、黑米粉、荞麦粉、玉米粉、小米粉、高粱粉、山药粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.5 芹菜、菠菜、胡萝卜、番茄、火龙果应新鲜、无腐烂、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.6 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.8 芝麻应符合 GB 19300 的规定。

2.1.9 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。

2.1.10 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

2.1.11 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。

- 2.1.12 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.13 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.14 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.15 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.16 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.17 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.18 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.19 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.20 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.21 DL-苹果酸钠应符合 GB 30608 的规定。
- 2.1.22 冰乙酸（又名冰醋酸）应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.23 复配酸度调节剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.24 大豆油、菜籽油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.25 调味粉包（固态复合调味料）、调味酱包（半固态复合调味料）、调味汁包（液态复合调味料）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.26 调味油包应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.27 辣椒油包应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.28 芝麻油包应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.29 芝麻酱包应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.30 脱水蔬菜包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.31 酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.32 食醋包应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.33 熟制坚果籽类仁包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.34 方便菜肴包应符合 QB/T 5471 的规定。
- 2.1.35 豆制品包应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.36 面筋包应符合 GB 2711 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	具有产品应有的性状	取适量样品，倒入洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、
色 泽	具有产品应有的色泽	

气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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 , g/100g	≤ 75	GB 5009.3
淀粉 ^a (以干基计), g/100g	> 50.0	GB 5009.9
灰分 ^a , g/100g	≤ 0.8	GB 5009.4
酸价 ^b (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 ^b (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅 ^c (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.12

注 1、*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2、a 仅适用于湿淀粉制品 (不包括料包) 的检验。

3、b 仅适用于外购调味酱包、调味油包、辣椒油包、芝麻油包、芝麻酱包、熟制坚果籽类仁包的混合检验，其中酸价不适用于含发酵型配料和酸性配料的产品。

4、c 搭配料包的产品应将湿淀粉制品与料包混合后检验，未搭配料包的产品仅对湿淀粉制品进行检验。

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 ^b / (CFU/g)	5	2	10 ⁵	10 ⁶	GB 4789.2
大肠菌群 ^b / (CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 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	10 ²	10 ³	GB 4789.10

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

b 仅限即食类产品检验。

搭配料包的产品应将湿淀粉制品与料包充分混合后进行检验，未搭配料包的产品仅对湿淀粉制品进行检验。

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 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

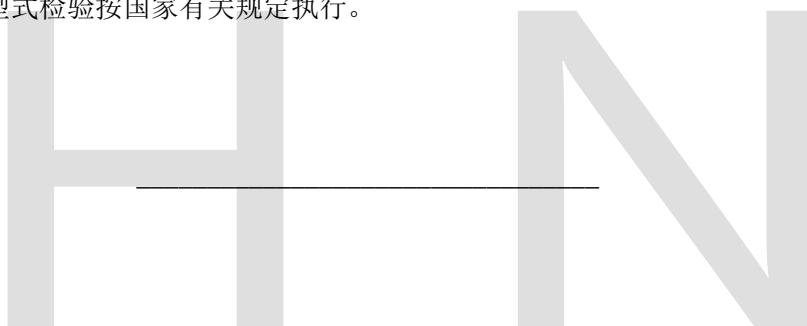
生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数（仅限即食类产品）、大肠菌群（仅限即食类产品）。针对无杀菌工艺的产品，验证检验一周一次，验证检验增加项目：菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。



编制说明

本标准适用于以食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用绿豆淀粉中的一种或几种为主要原料，添加水、面浆（小麦粉加入水，经洗面、沉淀、和浆制成）、大米粉（大米经粉碎制成）、紫米粉、黑米粉、荞麦粉、玉米粉、小米粉、高粱粉、山药粉、果蔬汁（芹菜、菠菜、胡萝卜、番茄、火龙果中的一种或几种，经去皮、清洗、榨汁制成）、果蔬粉（芹菜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、火龙果粉中的一种或几种）、食用盐、芝麻、食品添加剂【醋酸酯淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、海藻酸钠、抗坏血酸钠、乳酸钠、碳酸钠、瓜尔胶、黄原胶、乙酰化二淀粉磷酸酯、硫酸铝钾（仅限土豆粉、拉皮产品添加）、柠檬酸、乳酸、L-苹果酸、DL-苹果酸钠、冰乙酸（又名冰醋酸）中的一种或几种】、复配酸度调节剂（冰醋酸、葡萄糖酸- δ -内酯、柠檬酸钠、可溶性大豆多糖、食醋、食用酒精、食用盐、生活饮用水）中的一种或几种，经配料、调浆或调糊或和面、静置或不静置、熟制（蒸制、煮制、蒸煮、糊化、挤压熟化中的一种或几种）、冷却、拌油（大豆油、菜籽油中的一种）或不拌油、分切、包装、杀菌或不杀菌，搭配或不搭配外购料包【调味粉包（固态复合调味料）、调味酱包（半固态复合调味料）、调味汁包（液态复合调味料）、调味油包、辣椒油包、芝麻油包、芝麻酱包、脱水蔬菜包、酱腌菜包、熟制坚果籽类仁包、食醋包、方便菜肴包、豆制品包、面筋包中的一种或几种】，经组合或不组合、包装等工序加工而成的即食或非即食类湿淀粉制品。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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

开封豫天香食品有限公司