



410071S-2025



南阳宛德福食品科技有限公司企业标准

Q/NWS 0004S-2025

湿淀粉制品

2025-01-07 发布

2025-01-07 实施

南阳宛德福食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由南阳宛德福食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人:卢新。

H N

Q B

湿淀粉制品

1 范围

本标准规定了湿淀粉制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用淀粉（小麦淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、豌豆淀粉中的一种或几种）为主要原料，添加或不添加大米（加水浸泡、粉碎），加入生活饮用水，添加魔芋粉、橡子粉、蔬菜粉（菠菜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、紫甘蓝粉、番茄粉、香菜粉中的一种或几种）、杂粮粉（黑米粉、山药粉、玉米粉、紫薯粉、红豆粉、黑豆粉、荞麦粉中的一种或几种）、D-异抗坏血酸钠、海藻酸钠中的几种，添加或不添加食用盐，经调浆或不调浆、打面或不打面、熟制（蒸制或挤压熟化）、成型、冷却或不冷却、抹油或不抹油（葵花籽油、菜籽油、橄榄油、玉米油、大豆油中的一种或几种）、切制、老化或不老化、包装工艺加工而成的即食或非即食湿淀粉制品。

根据配料及工艺不同产品可分为：即食凉皮（湿淀粉制品）、非即食河粉（湿淀粉制品）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 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 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 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 豌豆淀粉应符合 GB/T 38572 和 GB 31637 的规定。

2.1.6 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.7 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.8 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。

2.1.9 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.10 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。

2.1.11 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.12 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。

2.1.13 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。

2.1.14 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.15 橡子粉、蔬菜粉应干燥，清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.16 杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.17 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.18 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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 | 条（丝）状、厚薄均匀、外形完整、无并丝 | 取适量试样置于白色瓷盘中，在室内自然光线下观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味 |
| 色 泽 | 具有产品应有的色泽 | |
| 气味、滋味 | 具有产品应有的气味和滋味，无酸味、霉味及其他异味 | |
| 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, g/100g | ≤ 80 | GB 5009.3 |
| 淀粉（以干基计）, g/100g | > 50 | GB 5009.9 |
| *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：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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 | 20 | 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 仅限即食凉皮。

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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 检验规则

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数（仅限即食凉皮）、大肠菌群（仅限即食凉皮）。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以食用淀粉（小麦淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、豌豆淀粉中的一种或几种）为主要原料，添加或不添加大米（加水浸泡、粉碎），加入生活饮用水，添加魔芋粉、橡子粉、蔬菜粉（菠菜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、紫甘蓝粉、番茄粉、香菜粉中的一种或几种）、杂粮粉（黑米粉、山药粉、玉米粉、紫薯粉、红豆粉、黑豆粉、荞麦粉中的一种或几种）、D-异抗坏血酸钠、海藻酸钠中的几种，添加或不添加食用盐，经调浆或不调浆、打面或不打面、熟制（蒸制或挤压熟化）、成型、冷却或不冷却、抹油或不抹油（葵花籽油、菜籽油、橄榄油、玉米油、大豆油中的一种或几种）、切制、老化或不老化、包装工艺加工而成的即食或非即食湿淀粉制品。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。

南阳宛德福食品科技有限公司