



410494S-2025



辉县市凤驰食品有限公司企业标准

Q / H F S 0 0 0 2 S - 2 0 2 5

# 即食淀粉制品

2 0 2 5 - 0 2 - 1 2 发 布

2 0 2 5 - 0 2 - 1 2 实 施

辉 县 市 凤 驰 食 品 有 限 公 司 发 布

## 前 言

本标准由辉县市风驰食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郭瑞娟。

本标准自发布实施日起替代 Q/HFS 0002S-2019。

H N

Q B

# 即食淀粉制品

## 1 范围

本标准规定了即食淀粉制品的分类、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、马铃薯淀粉、芋头淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、豌豆淀粉、绿豆淀粉、玉米淀粉、黄豆淀粉、木薯变性淀粉中的一种或几种）为主要原料，辅以或不辅以芋头粉、谷朊粉、复配增稠剂（阿拉伯胶、醋酸酯淀粉、瓜尔胶、果胶、卡拉胶、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉中的几种）、食用盐、碳酸钠中的一种或几种，经加水和浆、熟化成型、干燥、加水浸泡、甩干，再辅以香辛料（辣椒、八角、花椒、桂皮、高良姜、草果、百里香、藤椒、葱、姜、小茴香、豆蔻、辣椒粉、花椒粉、砂仁粉、桂皮粉、姜粉、八角粉、葱粉、小茴香粉、孜然粉、麻椒粉、芝麻中的一种或几种）、熟牛肉（丁）、熟鸡肉（丁）、熟猪肉（丁）、熟鸭肉（丁）、食用植物油（大豆油、花生油、玉米油、棕榈油、葵花籽油、大豆色拉油中的一种或几种）、芝麻油、食用盐、香菇、脱水茄果蔬菜（豆角、茄子、黄瓜、黄秋葵、西红柿中的一种或几种）、脱水蔬菜（上海青、香菜、小白菜、小香葱、芥菜、菠菜、芹菜、冬瓜、胡萝卜、白萝卜、山药、芥菜中的一种或几种）、酱腌菜（泡椒、酸白菜、酸豆角、腌茄子丁、酸笋、腌黄瓜、腌贡菜、腌辣椒、腌蒜苔、糖蒜中的一种或几种）、熟玉米粒、熟青豆、熟黄豆、熟豌豆、熟花生、熟葵花籽仁、白砂糖、干制虾、虾米、鸡精、味精、D-异抗坏血酸钠、呈味核苷酸二钠、牛肉粉调味料、鸡肉粉调味料、柠檬酸、乳酸、食品用香精中的一种或几种，再经调配混合，真空包装、杀菌等工艺加工而成的即食淀粉制品。

根据原辅料不同将产品分为不同种类：原味粉皮、风味粉皮。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 芋头粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.3 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.4 复配增稠剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.7 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.8 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.9 熟牛肉（丁）、熟鸡肉（丁）、熟猪肉（丁）、熟鸭肉（丁）应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.10 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 香菇应符合 GB 7096 和 GH/T 1013 的规定。
- 2.1.13 脱水茄果类蔬菜应符合 NY/T 1393 的规定。
- 2.1.14 脱水蔬菜应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.15 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

- 2.1.16 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.17 熟玉米粒、熟青豆、熟黄豆、熟豌豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.18 熟花生、熟葵花籽仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.19 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.20 干制虾应符合 QB/T 5499 的规定。
- 2.1.21 虾米应符合 SC/T 3204 的规定。
- 2.1.22 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.23 味精应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.24 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.25 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.26 鸡肉粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.27 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.28 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.29 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 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	软固态	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	具有本品应具有色泽	
气、滋 味	具有本品特有气味和滋味,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
水分, g/100g	≤ 60	GB 5009.3
淀粉(以干基计), g/100g	≥ 50	GB 5009.9
酸价 <sup>a</sup> (以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 <sup>a</sup> (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
铅 <sup>*</sup> (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
注 1: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762;		
注 2: a 指标仅适用于添加食用植物油、芝麻油的产品,但不适用于添加乳酸、柠檬酸的产品。		

## 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
致泻大肠埃希氏菌 <sup>b, c</sup> , /25g	5	0	0	—	GB 4789.6
单核细胞增生李斯特氏菌 <sup>b</sup> , /25g	5	0	0	0	GB 4789.30
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行; 注 2: b 指标仅适用于添加熟鸡肉(丁)、熟牛肉(丁)、熟猪肉(丁)、熟鸭肉(丁)的产品; 注 3: c 指标仅适用于添加熟牛肉(丁)的产品。					

## 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; 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

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执。

## 编制说明

本标准适用于以食用淀粉（小麦淀粉、马铃薯淀粉、芋头淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、豌豆淀粉、绿豆淀粉、玉米淀粉、黄豆淀粉、木薯变性淀粉中的一种或几种）为主要原料，辅以或不辅以芋头粉、谷朊粉、复配增稠剂（阿拉伯胶、醋酸酯淀粉、瓜尔胶、果胶、卡拉胶、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉中的几种）、食用盐、碳酸钠中的一种或几种，经加水和浆、熟化成型、干燥、加水浸泡、甩干，再辅以香辛料（辣椒、八角、花椒、桂皮、高良姜、草果、百里香、藤椒、葱、姜、小茴香、豆蔻、辣椒粉、花椒粉、砂仁粉、桂皮粉、姜粉、八角粉、葱粉、小茴香粉、孜然粉、麻椒粉、芝麻中的一种或几种）、熟牛肉（丁）、熟鸡肉（丁）、熟猪肉（丁）、熟鸭肉（丁）、食用植物油（大豆油、花生油、玉米油、棕榈油、葵花籽油、大豆色拉油中的一种或几种）、芝麻油、食用盐、香菇、脱水茄果蔬菜（豆角、茄子、黄瓜、黄秋葵、西红柿中的一种或几种）、脱水蔬菜（上海青、香菜、小白菜、小香葱、芥菜、菠菜、芹菜、冬瓜、胡萝卜、白萝卜、山药、芥菜中的一种或几种）、酱腌菜（泡椒、酸白菜、酸豆角、腌茄子丁、酸笋、腌黄瓜、腌贡菜、腌辣椒、腌蒜苔、糖蒜中的一种或几种）、熟玉米粒、熟青豆、熟黄豆、熟豌豆、熟花生、熟葵花籽仁、白砂糖、干制虾、虾米、鸡精、味精、D-异抗坏血酸钠、呈味核苷酸二钠、牛肉粉调味料、鸡肉粉调味料、柠檬酸、乳酸、食品用香精中的一种或几种，再经调配混合，真空包装、杀菌等工艺加工而成的即食淀粉制品。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，参考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。

其中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

辉县市凤驰食品有限公司