



410504S-2025



河南彬彬食品科技有限公司企业标准

Q/HBBS 0003S-2025

方便湿淀粉制品

2025-02-13 发布

2025-02-13 实施

河南彬彬食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南彬彬食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：范文立。

H N

Q B

方便湿淀粉制品

1 范围

本标准规定了方便湿淀粉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以湿淀粉制品为主料包，搭配外购调味料包【酱包（半固态复合调味料）、骨汤/高汤包（液体复合调味料）、调味醋包（液态复合调味料）、调味汁包（液态复合调味料）、粉包（固态复合调味料）、酿造食醋包、脱水蔬菜包、脱水香菜料包、脱水荆芥包、辣椒包、调味油包、荆芥油包、辣椒油包、糊葱花油包、芝麻香油包、鸡油/牛油包、调味海带包、酱腌菜包、腌渍食用菌包、油炸腐竹包、油炸花生/青豆包、豆筋包、脆铃卷包、玉米粒包、鸡肉丝/牛肉丝包、鹌鹑蛋/卤蛋包、蛋白素肉包、紫菜虾米包、海苔包、肉丸包、香肠包、鱼丸包、鸭血包、酸笋螺蛳肉沫包中的一种或几种】，经组合包装而成的非即食方便湿淀粉制品。

湿淀粉制品：以食用淀粉【马铃薯淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、玉米淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、芋头淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉、荞麦淀粉、大米淀粉、预糊化淀粉中的一种或多种】为主要原料，加入或不加入豌豆粉、魔芋精粉、魔芋粉、褐藻粉、紫薯粉、红薯粉、南瓜粉、蕨根粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉（西红柿粉）、芹菜粉、红甜菜粉、山药粉、海带粉、桑叶粉、食用盐、酿造酱油、红烧酱料（复合调味料）中的一种或几种，加入或不加入硫酸铝钾（仅限粉丝、粉条）、硫酸铝铵（仅限粉丝、粉条）、氯化钙（加工助剂）、海藻酸钠、冰醋酸（又名冰醋酸）、碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、乳酸钠、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（又名维生素C）（抗氧化剂）、醋酸酯淀粉、羟丙基淀粉、磷酸酯双淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、酸处理淀粉、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、柑橘黄、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红、食品用香精中的一种或几种，经配料、加饮用水打芡和面、漏粉成型或蒸煮成型、熟化或不熟化、分切、冷却、浸泡或不浸泡、包装而成的非即食湿淀粉制品。

根据所用原调味料包不同，产品分类为：方便湿粉条/丝、方便湿土豆粉、方便湿魔芋粉条/丝、方便复合粉丝/粉条、方便凉粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 豌豆粉、紫薯粉、红薯粉应符合 GB 2715 的规定。。
- 2.1.3 南瓜粉、蕨根粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉（西红柿粉）、芹菜粉、红甜菜粉、山药粉、桑叶粉应清洁、卫生、无污染。
- 2.1.4 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.5 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.6 褐藻粉、海带粉应符合 GB 19643 的规定。

- 2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.8 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.9 红烧酱料（复合调味料）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.10 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。
- 2.1.11 硫酸铝铵应符合 GB 1886.342 的规定。
- 2.1.12 冰乙酸（又名冰醋酸）应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.13 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.14 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.15 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.16 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.17 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.18 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.19 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.20 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.21 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.22 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.23 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.24 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.25 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.26 酸处理淀粉应符合 GB 29928 的规定。
- 2.1.27 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.28 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.29 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.30 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.31 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.32 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.33 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.34 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.35 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.36 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.37 预糊化淀粉应符合 GB/T 38573 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.38 氯化钙应符合 GB 1886.457 的规定。
- 2.1.39 酱包（半固态复合调味料）、骨汤/高汤包（液体复合调味料）、调味醋包（液态复合调味料）、

调味汁包（液态复合调味料）、粉包（固态复合调味料）应符合 GB 31644 的规定。

2.1.40 酿造食醋包应符合 GB/T 18187 的规定。

2.1.41 脱水蔬菜包、脱水香菜料包、脱水荆芥包、辣椒包应符合 SB/T 11194 的规定。

2.1.42 调味油包、荆芥油包、糊葱花油包应符合 NY/T 2111 的规定。

2.1.43 辣椒油包应符合 SB/T 11192 的规定。

2.1.44 芝麻香油包应符合 GB/T 8233 的规定。

2.1.45 调味海带包应符合 GB 19643 的规定。

2.1.46 酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定。

2.1.47 腌渍食用菌包应符合 GB 7096 的规定。

2.1.48 油炸花生/青豆包、核桃粉、花生粉、黑芝麻粉应符合 GB 19300 的规定。

2.1.49 豆筋包应符合 GB 2711 的规定。

2.1.50 油炸腐竹包、脆铃卷包应符合 GB 2712 的规定。

2.1.51 玉米粒包应干燥、无污染、无霉变，应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.52 鸡肉丝/牛肉丝包、肉丸包、酸笋螺蛳肉沫包、鸭血包应符合 GB 2726 的规定。

2.1.53 鹌鹑蛋/卤蛋包应符合 GB 2749 的规定。

2.1.54 蛋白素肉包应符合 SB/T 10649 的规定。

2.1.55 紫菜虾米包应符合 GB/T 23597 的规定。

2.1.56 海苔包应符合 GB/T 23596 的规定。

2.1.57 香肠包应符合 GB/T 23493 和 GB 2726 的规定。

2.1.58 鱼丸包应符合 GB 10136 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	主料包呈条状、丝状、块状或具有产品应有的性状； 外购的调味料包应具有各产品应有的性状	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察其色泽和性状、检查有无杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，按食用方法熟制后，品尝其滋味
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	
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	≤ 75.0 (仅限主料包湿淀粉制品)	GB 5009.3

淀粉（以干基计），g/100g	>	50.0（仅限主料包湿淀粉制品）	GB 5009.9
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.45	GB 5009.12
铝的残留量（干样品，以Al计），mg/kg	≤	200（仅适用于添加硫酸铝钾、硫酸铝铵的主料包湿淀粉制品）	GB 5009.182
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
氢氰酸，mg/kg	≤	10.0（仅适用于以木薯淀粉为主料的主料包湿淀粉制品）	GB 5009.36
酸价 ^a （以脂肪计）（KOH），mg/g ≤		5.0（含油型酱包、含油型骨汤/高汤包）	GB 5009.229
		3.0（油炸腐竹包、油炸花生/青豆包、脆铃卷包、调味油包、荆芥油包、辣椒油包、糊葱花油包、芝麻香油包）	
		2.5（鸡油/牛油包）	
过氧化值（以脂肪计），g/100g ≤		0.25（含油型酱包、含油型骨汤/高汤包、调味油包、荆芥油包、辣椒油包、糊葱花油包、油炸腐竹包、脆铃卷包）	GB 5009.227
		0.50（油炸花生/青豆包）	
		0.20（调味油包、荆芥油包、辣椒油包、糊葱花油包、鸡油/牛油包）	
丙二醛，mg/100g	≤	0.25（鸡油/牛油包）	GB 5009.181
镉（以Cd计），mg/kg	≤	0.1（鱼丸包）	GB 5009.15
甲基汞（以Hg计），mg/kg	≤	0.5（鱼丸包）	GB 5009.17
无机砷（以As计），mg/kg	≤	0.1（鱼丸包）	GB 5009.11
铬（以Cr计），mg/kg	≤	2.0（鱼丸包）	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤	4.0（鱼丸包）	GB 5009.26
多氯联苯，μg/kg	≤	20（鱼丸包）	GB 5009.190
注*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
a 使用发酵型配料（豆瓣酱、面酱、豆豉、腐乳）和酸性配料（如番茄、番茄酱、食醋、酸度调节剂等）的产品，此项不适用；铅、黄曲霉毒素 B ₁ 适用于将主料包与调味料包充分混合后进行检测。			

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	
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， 微生物指标适用于将主料包与调味料包混合后进行检测。					

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 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；外购料包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，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、水分、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家有关规定执行

编制说明

本标准适用于以湿淀粉制品为主料包，搭配外购调味料包【酱包（半固态复合调味料）、骨汤/高汤包（液体复合调味料）、调味醋包（液态复合调味料）、调味汁包（液态复合调味料）、粉包（固态复合调味料）、酿造食醋包、脱水蔬菜包、脱水香菜料包、脱水荆芥包、辣椒包、调味油包、荆芥油包、辣椒油包、糊葱花油包、芝麻香油包、鸡油/牛油包、调味海带包、酱腌菜包、腌渍食用菌包、油炸腐竹包、油炸花生/青豆包、豆筋包、脆铃卷包、玉米粒包、鸡肉丝/牛肉丝包、鹌鹑蛋/卤蛋包、蛋白素肉包、紫菜虾米包、海苔包、肉丸包、香肠包、鱼丸包、鸭血包、酸笋螺蛳肉沫包中的一种或几种】，经组合包装而成的非即食方便湿淀粉制品。

湿淀粉制品：以食用淀粉【马铃薯淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、玉米淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、芋头淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉、荞麦淀粉、大米淀粉、预糊化淀粉中的一种或多种】为主要原料，加入或不加入豌豆粉、魔芋精粉、魔芋粉、褐藻粉、紫薯粉、红薯粉、南瓜粉、蕨根粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉（西红柿粉）、芹菜粉、红甜菜粉、山药粉、海带粉、桑叶粉、食用盐、酿造酱油、红烧酱料（复合调味料）中的一种或几种，加入或不加入硫酸铝钾（仅限粉丝、粉条）、硫酸铝铵（仅限粉丝、粉条）、氯化钙（加工助剂）、海藻酸钠、冰醋酸（又名冰醋酸）、碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、乳酸钠、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（又名维生素C）（抗氧化剂）、醋酸酯淀粉、羟丙基淀粉、磷酸酯双淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、酸处理淀粉、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、柑橘黄、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红、食品用香精中的一种或几种，经配料、加饮用水打芡和面、漏粉成型或蒸煮成型、熟化或不熟化、分切、冷却、浸泡或不浸泡、包装而成的非即食湿淀粉制品。

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，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。

河南彬彬食品科技有限公司