



410512S-2025



南阳新永胜食品有限公司企业标准

Q/NXS 0004S-2025

# 淀粉制品

2025-02-13 发布

2025-02-13 实施

南阳新永胜食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由南阳新永胜食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人:王永堂。

H N

Q B

# 淀粉制品

## 1 范围

本标准规定了淀粉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以主料包淀粉制品（凉皮、擀面皮、米皮、河粉中的一种）为主要原料，搭配或不搭配外购料包（面筋包、调味汁包、辣椒油包、醋包、芝麻酱料包、熟花生包、调味酱包（半固态复合调味料）、调味粉包（固态复合调味料）中的一种或几种），经组合或不组合，包装加工而成的即食或非即食淀粉制品。

凉皮、擀面皮：以食用小麦淀粉为主要原料，加入或不加入水洗面淀粉浆、沉淀、过滤、辅以食用盐、碳酸钠、植物油（大豆油、菜籽油中的一种或几种）、醋酸酯淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、抗坏血酸钠、乳酸钠、瓜尔胶、海藻酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯中的几种，经调浆，蒸制、成型、刷油、冷却、切条、包装、干燥或不干燥、杀菌或不杀菌加工而成的条状或片状即食或非即食产品。

米皮、河粉：以食用小麦淀粉为主要原料，添加大米粉，加入或不加入水洗面淀粉浆、沉淀、过滤、辅以食用盐、碳酸钠、植物油（大豆油、菜籽油中的一种或几种）、醋酸酯淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、抗坏血酸钠、乳酸钠、瓜尔胶、海藻酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯中的几种，经调浆，蒸制、成型、刷油、冷却、切条、包装、干燥或不干燥、杀菌或不杀菌加工而成的条状或片状即食或非即食产品。

根据主料包和辅料包不同产品可分为：凉皮或方便凉皮、擀面皮或方便擀面皮、米皮或方便米皮、河粉或方便河粉。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用小麦淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 大米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.6 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.8 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.9 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.10 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.11 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.12 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.13 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。

2.1.14 面筋包应符合 GB 2711 的规定。

2.1.15 调味汁包、辣椒油包、芝麻酱料包、调味酱包（半固态复合调味料）、调味粉包（固态复合调味料）应符合 SB/T 11194 和 GB 31644 的规定。

2.1.16 醋包应符合 GB 2719 的规定。

2.1.17 熟花生包应符合 GB 19300 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	主料包淀粉制品为片状或条状；外购的辅料包应具有各产品应有的性状	取样品一袋/盒，倒入白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，按食用方法熟制后，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
淀粉（以干基计），g/100g	> 50.0（仅限主料包淀粉制品）	GB 5009.9
水分，g/100g	≤ 85（未经干燥的主料包淀粉制品） 14（经干燥的主料包淀粉制品）	GB 5009.3
酸价 <sup>a</sup> （以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 5.0（主料包淀粉制品、芝麻酱料包、调味酱包） 3.0（辣椒油包、熟花生包）	GB 5009.229
过氧化值 <sup>a</sup> （以脂肪计），g/100g	≤ 0.25（主料包淀粉制品、芝麻酱料包、辣椒油包、 调味酱包） 0.50（熟花生包）	GB 5009.227
*铅（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： <sup>a</sup> 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； 铅、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 适用于将主食包与辅料包充分混合后进行检测，未搭配料包的产品主料包单独检测。		

## 2.4 微生物限量

即食类产品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	$10^5$	$10^6$	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	20	$10^2$	GB 4789. 3
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, 微生物限量适用于未搭配料包的产品主料包单独检验; 搭配料包的产品应混合后检验。					

## 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; 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。

## 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(仅限主料包淀粉制品)、菌落总数(即食产品)、大肠菌群(即食产品)。型式检验按国家相关规定执行。

QB

## 编制说明

本标准适用于以主料包淀粉制品（凉皮、擀面皮、米皮、河粉中的一种）为主要原料，搭配或不搭配外购料包（面筋包、调味汁包、辣椒油包、醋包、芝麻酱料包、熟花生包、调味酱包（半固态复合调味料）、调味粉包（固态复合调味料）中的一种或几种），经组合或不组合，包装加工而成的即食或非即食淀粉制品。

凉皮、擀面皮：以食用小麦淀粉为主要原料，加入或不加入水洗面淀粉浆、沉淀、过滤、辅以食用盐、碳酸钠、植物油（大豆油、菜籽油中的一种或几种）、醋酸酯淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、抗坏血酸钠、乳酸钠、瓜尔胶、海藻酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯中的几种，经调浆，蒸制、成型、刷油、冷却、切条、包装、干燥或不干燥、杀菌或不杀菌加工而成的条状或片状即食或非即食产品。

米皮、河粉：以食用小麦淀粉为主要原料，添加大米粉，加入或不加入水洗面淀粉浆、沉淀、过滤、辅以食用盐、碳酸钠、植物油（大豆油、菜籽油中的一种或几种）、醋酸酯淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、抗坏血酸钠、乳酸钠、瓜尔胶、海藻酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯中的几种，经调浆，蒸制、成型、刷油、冷却、切条、包装、干燥或不干燥、杀菌或不杀菌加工而成的条状或片状即食或非即食产品。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。

南阳新永胜食品有限公司

QB