



410539S-2025



河南塔田食品科技有限公司企业标准

Q/HTT 0001S-2025

方便淀粉制品

2025-02-14 发布

2025-02-14 实施

河南塔田食品科技有限公司 发布

前言

本标准由河南塔田食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：曲帅。

H N

Q B

方便淀粉制品

1 范围

本标准规定了方便淀粉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以小麦淀粉、玉米淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉、豌豆淀粉、土豆淀粉中的一种或几种为主要原料，添加水，添加或不添加谷物粉（小麦粉、大米粉中的一种或两种）、杂粮粉（黑米粉、玉米粉、紫薯粉、红豆粉、绿豆粉、荞麦粉中的一种或几种）、蔬菜粉（菠菜粉、胡萝卜粉、紫甘蓝粉、番茄粉、马蹄粉、山药粉中的一种或几种）、植物油（大豆油、菜籽油、花生油、葵花籽油中的一种）或食用植物调和油（大豆油、菜籽油、花生油、葵花籽油中的几种）、白砂糖、海藻糖、白醋、单，双甘油脂肪酸酯、黄原胶、羧甲基纤维素钠、羟丙基甲基纤维素、乳酸钠、碳酸钾、碳酸钠、海藻酸钠、柠檬酸钠、乳糖醇、维生素 C(抗氧化剂)、D-异抗坏血酸钠、丙三醇、乳酸、柠檬酸、高粱红、甜菜红、木糖醇、食品用香精中的一种或多种，经搅拌、过滤储浆、蒸煮成型、冷却切制、包装、灭菌，然后搭配外购辣椒油包、芝麻酱包、醋包、干菜包、调味粉包中的一种或几种组装而成的可即食的方便淀粉制品。

产品根据配料不同可分为方便凉皮、方便面皮。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 小麦淀粉、玉米淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉、豌豆淀粉、土豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 杂粮粉（黑米粉、玉米粉、紫薯粉、红豆粉、绿豆粉、荞麦粉）应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.5 植物油或植物调和油（大豆油、菜籽油、花生油、葵花籽油）应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.7 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.8 大米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.10 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.11 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.12 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.13 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.14 丙三醇应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.15 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

2.1.16 蔬菜粉（菠菜粉、胡萝卜粉、紫甘蓝粉、番茄粉、马蹄粉）应清洁卫生无污染，符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.17 山药粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.18 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.19 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。

2.1.20 白醋应符合 GB 2719 的规定。

2.1.21 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

2.1.22 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.23 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.24 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。

2.1.25 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。

2.1.26 乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。

2.1.27 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.28 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。

2.1.29 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。

2.1.30 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.31 辣椒油包、调味粉包应符合 SB/T 11194 和 GB 31644 的规定。

2.1.32 芝麻酱包应符合 LS/T 3220 的规定。

2.1.33 醋包应符合 GB 2719 的规定。

2.1.34 干菜包应符合 GB /T 23787 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	片状或条状	从样品中取出适量，倒入一洁净白瓷盘中，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，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

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	≤ 70	GB 5009.3

淀粉（以干基计），%	>	50	GB 5009.9
^a 酸度，°T	≤	5.0	GB 5009.239
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤	5.0(仅适用于辣椒油包)	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.25(仅适用于辣椒油包)	GB 5009.227
^b *铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
^b 总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
^b 黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
注： ^a 铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 ^a 仅适用于方便淀粉制品的检测。 ^b 适用于方便淀粉制品和各料包混合后进行检测。			

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 2 的规定。

表 2 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，CFU/g	5	2	10 ⁵	10 ⁶	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	20	100	GB 4789.3 中的平板计数法
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
注：1、 ^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 2、适用于方便淀粉制品和各料包的混合检测。 2、n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物限量可接受水平的限量值；M 为微生物限量的最高安全限量值。					

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

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、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦淀粉、玉米淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉、豌豆淀粉、土豆淀粉中的一种或几种为主要原料，添加水，添加或不添加谷物粉（小麦粉、大米粉中的一种或两种）、杂粮粉（黑米粉、玉米粉、紫薯粉、红豆粉、绿豆粉、荞麦粉中的一种或几种）、蔬菜粉（菠菜粉、胡萝卜粉、紫甘蓝粉、番茄粉、马蹄粉、山药粉中的一种或几种）、植物油（大豆油、菜籽油、花生油、葵花籽油中的一种）或食用植物调和油（大豆油、菜籽油、花生油、葵花籽油中的几种）、白砂糖、海藻糖、白醋、单，双甘油脂肪酸酯、黄原胶、羧甲基纤维素钠、羟丙基甲基纤维素、乳酸钠、碳酸钾、碳酸钠、海藻酸钠、柠檬酸钠、乳糖醇、维生素 C(抗氧化剂)、D-异抗坏血酸钠、丙三醇、乳酸、柠檬酸、高粱红、甜菜红、木糖醇、食品用香精中的一种或多种，经搅拌、过滤储浆、蒸煮成型、冷却切制、包装、灭菌，然后搭配外购辣椒油包、芝麻酱包、醋包、干菜包、调味粉包中的一种或几种组装而成的可即食的方便淀粉制品。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。

河南塔田食品科技有限公司

Q B