



410582S-2025



河南昊宏食品有限公司企业标准

Q/HHS 0001S-2025

# 淀粉制品

2025-02-21 发布

2025-02-21 实施

河南昊宏食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南昊宏食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：胡昱。

本标准自发布实施日起替代 Q/HHS 0001S-2023（备案号：41319162S-2023）。

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。

本标准适用于以淀粉制品，搭配或不搭配外购料包[脱水蔬菜包、调味粉包、调味酱包、调味汁包、调味油包、辣椒油包、面筋包、紫菜包、虾皮包、酱腌菜包]中的一种或几种，组合或不组合包装而成的淀粉制品。

淀粉制品：以食用淀粉（小麦淀粉、玉米淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉、豌豆淀粉、土豆淀粉、大米淀粉、绿豆淀粉）中的一种或几种为主要原料，添加水、谷物杂粮粉（小麦粉、大米粉、黑米粉、青稞粉、燕麦粉、高粱粉、小米粉、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、南瓜粉、芹菜粉、红薯粉、紫薯粉、甘蓝粉、甜菜根粉中的一种或几种）、植物油（大豆油、菜籽油、花生油、葵花籽油、食用植物调和油中的一种）、魔芋粉、白砂糖、海藻糖、食醋（白醋、陈醋）、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、D-异抗坏血酸钠、丙三醇、乳酸、柠檬酸、柑橘黄、高粱红、甜菜红、木糖醇、磷脂、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、DL-苹果酸、微晶纤维素、硫酸铝钾（仅限川粉、粉皮、粉条、粉丝、土豆粉、大拉皮、湿粉丝（条）中使用）、硫酸铝铵（仅限川粉、粉皮、粉条、粉丝、土豆粉、大拉皮、湿粉丝（条）中使用）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、包装而成的即食或非即食淀粉制品。

根据原辅料不同，分为：干淀粉制品（面皮、川粉、粉皮、粉条、粉丝）、湿淀粉制品【川粉、土豆粉、米皮、凉皮、河粉、大拉皮、凉粉、湿粉丝（条）】。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 谷物杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 蔬菜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.5 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.6 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.9 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.10 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.11 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.12 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

- 2.1.13 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.14 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.15 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.16 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.17 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.18 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.19 乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。
- 2.1.20 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.21D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.22 丙三醇应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.23 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.24 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.25 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.26 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.27 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.28 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.29 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.30 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.31DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.32 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.33 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。
- 2.1.34 硫酸铝铵应符合 GB 1886.342 的规定。
- 2.1.35 酱腌菜包应符合 SB/T 10439 和 GB 2714 的规定。
- 2.1.36 脱水蔬菜包应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.37 调味粉包、调味酱包、调味汁包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.38 调味油包应符合 T/ZZFSA 004 的规定。
- 2.1.39 辣椒油包应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.40 面筋包应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.41 虾皮包应符合 SC/T 3205 的规定。
- 2.1.42 紫菜包应符合 GB/T 23597 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	具有该产品应有的性状	从样品中取出适量，倒入洁净白瓷盘中，在室内自然光下用肉眼观察其性状、色泽，有无外来杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，按照食用方法品其滋味。
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品应有的气味和滋味、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
		湿淀粉制品	干淀粉制品	
水分, %	≤	75	20	GB 5009.3
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4		GB 5009.12
淀粉 (以干基计), %	>	50.0		GB 5009.9
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0		GB 5009.22
酸价 <sup>b</sup> (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤	5.0		GB 5009.229
过氧化值 <sup>b</sup> (以脂肪计), g/100g	≤	0.25		GB 5009.227
铝的残留量 <sup>a</sup> (干样品, 以 Al 计), mg/kg	≤	200		GB 5009.182

注：1、\*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定，适用于产品的混合检验。  
2、a 仅限添加相应食品添加剂的产品检验。  
3、b 仅适用于外购料包的混合检测，配料中如使用发酵配料和酸性配料的，酸价指标不适用。

### 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 <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 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 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10

注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；

### 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 生产加工过程中的卫生要求

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,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

出厂检验项目为:感官要求、净含量及允许短缺量、水分,验证检验一周一次,验证检验项目:菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以淀粉制品，搭配或不搭配外购料包[脱水蔬菜包、调味粉包、调味酱包、调味汁包、调味油包、辣椒油包、面筋包、紫菜包、虾皮包、酱腌菜包]中的一种或几种，组合或不组合包装而成的淀粉制品。

淀粉制品：以食用淀粉（小麦淀粉、玉米淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉、豌豆淀粉、土豆淀粉、大米淀粉、绿豆淀粉）中的一种或几种为主要原料，添加水、谷物杂粮粉（小麦粉、大米粉、黑米粉、青稞粉、燕麦粉、高粱粉、小米粉、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、南瓜粉、芹菜粉、红薯粉、紫薯粉、甘蓝粉、甜菜根粉中的一种或几种）、植物油（大豆油、菜籽油、花生油、葵花籽油、食用植物调和油中的一种）、魔芋粉、白砂糖、海藻糖、食醋（白醋、陈醋）、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、D-异抗坏血酸钠、丙三醇、乳酸、柠檬酸、柑橘黄、高粱红、甜菜红、木糖醇、磷脂、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、DL-苹果酸、微晶纤维素、硫酸铝钾（仅限川粉、粉皮、粉条、粉丝、土豆粉、大拉皮、湿粉丝（条）中使用）、硫酸铝铵（仅限川粉、粉皮、粉条、粉丝、土豆粉、大拉皮、湿粉丝（条）中使用）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、包装而成的即食或非即食淀粉制品。

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。

河南昊宏食品有限公司