



410611S-2025



许昌市建安区刘大远食品加工坊企业标准

Q/XJLS 0001S-2025

焖子（淀粉制品）

2025-02-25 发布

2025-02-25 实施

许昌市建安区刘大远食品加工坊 发布

前 言

本标准由许昌市建安区刘大远食品加工坊提出并起草。

本标准起草人：王彩平。

H N

Q B

焖子（淀粉制品）

1 范围

本标准规定了焖子（淀粉制品）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以粉条为主要原料，加入食用淀粉（红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、木薯淀粉、食用小麦淀粉、豌豆淀粉）中的一种或几种，加入或不加入猪肉馅（猪肉纹碎）、食用盐、酱油、鸡精、葱、姜、香辛料（辣椒、芝麻、花椒、八角、高良姜、桂皮、小茴香、丁香中的几种）、十三香调味料中的一种或几种，经配料、加水和浆、成型、熟制、冷却、分切或不分切、包装、灭菌或不灭菌加工而成的非即食焖子（淀粉制品）。

根据原辅料不同可分为：焖子（原味）、焖子（风味）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 粉条应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.3 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 猪肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.7 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.8 葱、姜应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.9 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.10 十三香调味料应符合 GB 31644 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	具有产品应有的性状	取样品1份，置入白色瓷盘中，自然光下
色 泽	具有产品应有的色泽	观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	熟制后品其滋味
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
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		

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	100	1000	GB 4789.10
注: 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 其它要求

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, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以粉条为主要原料，加入食用淀粉（红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、木薯淀粉、食用小麦淀粉、豌豆淀粉）中的一种或几种，加入或不加入猪肉馅（猪肉纹碎）、食用盐、酱油、鸡精、葱、姜、香辛料（辣椒、芝麻、花椒、八角、高良姜、桂皮、小茴香、丁香中的几种）、十三香调味料中的一种或几种，经配料、加水和浆、成型、熟制、冷却、分切或不分切、包装、灭菌或不灭菌加工而成的非即食焖子（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》要求制订本企业标准，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。

许昌市建安区刘大远食品加工坊