



410792S-2025



辉县市金盛塬食品有限公司企业标准

Q/HJS 0001S-2025

# 风味淀粉制品

2025-03-13 发布

2025-03-13 实施

辉县市金盛塬食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由辉县市金盛源食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：韩水龙。

H N

Q B

# 风味淀粉制品

## 1 范围

本标准规定了风味淀粉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以淀粉制品（粉丝、粉条、粉皮、魔芋粉皮）中的一种或几种为主要原料，加入食用盐、白砂糖、辣椒、味精、植物油（大豆油、花生油、菜籽油、食用植物调和油中的一种或几种）、芝麻、香辛料[洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、土茴香、圆叶当归、当归、芹菜、辣根、辣椒、桂皮、肉桂、大清桂、芫荽（籽）、桔茗（孜然）、姜黄、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂（香叶）、调料九里香、肉豆蔻、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、麻椒、丁香、百里香、花椒、姜、砂姜中的几种]、芝麻、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、熟肉制品（牛肉、猪肉、鸡肉、鸭肉中的一种或几种）、食用菌（香菇、金针菇、蛹虫草、银耳、榛蘑、牛肝菌中的一种或几种）、丙三醇、乳酸、柠檬酸、海藻酸钠、柠檬酸钠、维生素 C、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、柑橘黄、高粱红、甜菜红、食品用香精中的几种，经卤制、拌料或不拌料、包装、杀菌加工而成的风味淀粉制品。

根据原辅料不同可分为不同产品。

## 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 粉丝、粉条、粉皮、魔芋粉皮应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.3 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 辣椒应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.7 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.8 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.9 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.10 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.11 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.12 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.13 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.14 熟肉制品应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.15 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.16 丙三醇应符合 GB 29950 的规定。

- 2.1.17 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.18 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.19 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.20 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.21 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.22 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.23 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.24 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.25 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.26 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.27 食品用香精应符合 GB 30616 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	具有本品应有的性状	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽、性状和杂质,闻其气味,用温开水漱口品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、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
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 5.0	GB 5009.44
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 <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 中平板计数法
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
* 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

应符合 JJF 1070 的规定。

## 2.6 食品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、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以淀粉制品（粉丝、粉条、粉皮、魔芋粉皮）中的一种或几种为主要原料，加入食用盐、白砂糖、辣椒、味精、植物油（大豆油、花生油、菜籽油、食用植物调和油中的一种或几种）、芝麻、香辛料[洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、土茴香、圆叶当归、当归、芹菜、辣根、辣椒、桂皮、肉桂、大清桂、芫荽（籽）、桔茗（孜然）、姜黄、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂（香叶）、调料九里香、肉豆蔻、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、麻椒、丁香、百里香、花椒、姜、砂姜中的几种]、芝麻、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、熟肉制品（牛肉、猪肉、鸡肉、鸭肉中的一种或几种）、食用菌（香菇、金针菇、蛹虫草、银耳、榛蘑、牛肝菌中的一种或几种）、丙三醇、乳酸、柠檬酸、海藻酸钠、柠檬酸钠、维生素 C、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、柑橘黄、高粱红、甜菜红、食品用香精中的几种，经卤制、拌料或不拌料、包装、杀菌加工而成的风味淀粉制品。

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提供依据。

本标准中铅严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

辉县市金盛源食品有限公司

QB