



410843S-2025



河南蔚美食品有限公司企业标准

Q/HWS 0001S-2025

方便淀粉制品

2025-03-17 发布

2025-03-17 实施

河南蔚美食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南蔚美食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张海燕。

本标准自发布之日起替代 Q/HWS0001S-2023（备案号：412069S-2023）。

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。

本标准适用于以自制淀粉制品，搭配外购调味料包（调味粉包、调味酱包、醋包、脱水蔬菜包、料汁包、辣椒油包、番茄牛腩味汤包、酸菜酱包、菌菇包、面筋包、鹌鹑蛋包、木耳丝包、黄豆芽包、海带丝包、其他蔬菜包、豆制品包、肉类包、丸子包中的几种或全部），组合包装而成的非即食方便淀粉制品。

淀粉制品（湿粉条、川粉、芋头粉、土豆粉）：以食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、食用豌豆淀粉、红薯淀粉、食用小麦淀粉、芋头淀粉、食用玉米淀粉、蚕豆淀粉、大米淀粉中的一种或几种为原料，加入食用盐、硫酸铝铵、硫酸铝钾、羧甲基纤维素钠，葡萄糖酸- δ -内酯、碳酸钠、酪蛋白酸钠、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、可溶性大豆多糖、黄原胶、复合调味粉（淀粉、食用盐、白砂糖、海藻糖、食用香精、葡萄糖酸- δ -内酯）、荆芥粉、菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、紫薯粉、番茄粉、山药粉、食用葛根粉、蕨根粉、燕麦粉、高粱粉、荞麦粉、黑豆粉、红豆粉、绿豆粉、黄豆粉、食品用香精中的一种或多种，经配料、加水和浆、成型、熟制、冷却、添加柠檬酸、冰乙酸（又名冰醋酸）、乳酸中的一种或几种、经浸泡、冷却、冷冻或不冷冻、解冻或不解冻、包装而成的非即食淀粉制品。

根据添加的原辅料不同将产品分为不同产品：方便湿粉条、方便川粉、方便芋头粉、方便土豆粉。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 木薯淀粉应符合GB/T 29343 和GB 31637 的规定。

2.1.2 食用马铃薯淀粉应符合GB/T 8884 和GB 31637 的规定。

2.1.3 红薯淀粉、芋头淀粉、食用豌豆淀粉、蚕豆淀粉、大米淀粉应符合GB 31637 的规定。

2.1.4 食用小麦淀粉应符合GB/T 8883 和GB 31637 的规定。

2.1.5 食用盐应符合GB/T 5461 和GB 2721 的规定。

2.1.6 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885 和GB 31637 的规定。

2.1.7 硫酸铝钾应符合GB 1886.229 的规定。

2.1.8 硫酸铝铵应符合 GB 25592 的规定。

2.1.9 脱水蔬菜包应符合 NY/T 1045 的规定。

- 2.1.10 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.11 菠菜粉、南瓜粉、芹菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、山药粉、荆芥粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.12 紫薯粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 食用葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.14 冰乙酸（又名冰醋酸）应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.15 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.16 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.17 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.18 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.19 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.20 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.21 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.22 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.23 可溶性大豆多糖应符合 GB 1886.322 的规定。
- 2.1.24 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.25 食用蕨根粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.26 调味粉包、调味酱包、料汁包、辣椒油包、番茄牛腩味汤包、酸菜酱包应符合 GB 31644 和 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.27 醋包应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.28 菌菇包应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.29 鹌鹑蛋包应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.30 木耳丝包应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.31 面筋包应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.32 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.33 燕麦粉、荞麦粉、高粱粉、黑豆粉、红豆粉、绿豆粉、黄豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.34 黄豆芽包、海带丝包、其他蔬菜包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.35 豆制品包应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.36 肉类包、丸子包应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.37 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.38 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	具有该品种应有的性状	取适量样品，倒入一洁净瓷盘中，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	具有该品种应有的色泽	
气味、滋味	具有各产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
水分, g/100g	≤ 75.0	GB 5009.3
淀粉(以干基计), %	> 50.0	GB 5009.9
铝的残留量 ^a (干样品, 以 Al 计), mg/kg (仅限于淀粉制品)	≤ 200	GB 5009.182
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg (仅限于淀粉制品)	≤ 5.0	GB 5009.22
氢氰酸, mg/kg (仅适用于添加木薯淀粉的产品)	≤ 10.0	GB 5009.36
*铅 ^b (以Pb计), mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.12
总砷 ^b (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
酸价 ^c (以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^c (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
注: *该项指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定; a 仅适用于添加硫酸铝铵、硫酸铝钾的产品检验; b 适用于淀粉制品和调味料包的混合检验。 c 适用于外购调味料包的混合检验。		

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	
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 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 ²	10 ³	GB 4789.10
注 1: a 样品的采样及处理按 GB4789.1 执行;					

2、适用于淀粉制品与各调味料包的混合检验。

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；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目：感官要求、水分（仅适用于淀粉制品的检验）、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

Q B

编制说明

本标准适用于以自制淀粉制品，搭配外购调味料包（调味粉包、调味酱包、醋包、脱水蔬菜包、料汁包、辣椒油包、番茄牛腩味汤包、酸菜酱包、菌菇包、面筋包、鹌鹑蛋包、木耳丝包、黄豆芽包、海带丝包、其他蔬菜包、豆制品包、肉类包、丸子包中的几种或全部），组合包装而成的非即食方便淀粉制品。

淀粉制品（湿粉条、川粉、芋头粉、土豆粉）：以食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、食用豌豆淀粉、红薯淀粉、食用小麦淀粉、芋头淀粉、食用玉米淀粉、蚕豆淀粉、大米淀粉中的一种或几种为原料，加入食用盐、硫酸铝铵、硫酸铝钾、羧甲基纤维素钠，葡萄糖酸- δ -内酯、碳酸钠、酪蛋白酸钠、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、可溶性大豆多糖、黄原胶、复合调味粉（淀粉、食用盐、白砂糖、海藻糖、食用香精、葡萄糖酸- δ -内酯）、荆芥粉、菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、紫薯粉、番茄粉、山药粉、食用葛根粉、蕨根粉、燕麦粉、高粱粉、荞麦粉、黑豆粉、红豆粉、绿豆粉、黄豆粉、食品用香精中的一种或多种，经配料、加水和浆、成型、熟制、冷却、添加柠檬酸、冰乙酸（又名冰醋酸）、乳酸中的一种或几种、经浸泡、冷却、冷冻或不冷冻、解冻或不解冻、包装而成的非即食淀粉制品。

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，制订本企业标准，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。

河南蔚美食品有限公司