



410638S-2025



许昌禹周源食品有限公司企业标准

Q/XYS 0001S-2025

焖子（淀粉制品）

2025-03-05 发布

2025-03-05 实施

许昌禹周源食品有限公司 发布

前 言

本标准由许昌禹周源食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘亚南、周勇帅。

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。

本标准适用于以自制粉条（食用马铃薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用木薯淀粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用绿豆淀粉、食用红薯淀粉、食用紫薯淀粉中的一种或几种为主要原料，加入生活饮用水，添加食用盐、柠檬酸钠、肉桂酸钾、食品用香精、硫酸铝钾或硫酸铝铵、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、微晶纤维素、葡萄糖酸- δ -内酯中的一种或几种，经调糊、漏瓢制成粉条）；或直接以外购粉条为主要原料；辅以或不辅以香辛料（辣椒、芝麻、花椒、八角、高良姜、桂皮、小茴香、丁香中的几种）、酿造酱油中的一种或几种，经蒸制或煮制成型、冷却、分切或不分切、包装加工而成的非即食焖子（淀粉制品）。

按照原辅料不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用马铃薯淀粉应符合GB/T 8884和GB 31637的规定。
- 2.1.2 食用木薯淀粉应符合GB/T 29343和GB 31637的规定。
- 2.1.3 食用小麦淀粉应符合GB/T 8883和GB 31637的规定。
- 2.1.4 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。
- 2.1.5 食用豌豆淀粉、食用绿豆淀粉、食用红薯淀粉、食用紫薯淀粉应符合GB 31637的规定。
- 2.1.6 粉条应符合GB/T 23587和GB 2713的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。
- 2.1.8 柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。
- 2.1.9 肉桂酸钾应符合GB 29938的规定。
- 2.1.10 食品用香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.11 硫酸铝钾应符合GB 1886.229的规定。
- 2.1.12 硫酸铝铵应符合GB 1886.342的规定。
- 2.1.13 香辛料应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.14 酿造酱油应符合GB 2717和GB/T 18186的规定。
- 2.1.15 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.80的规定。
- 2.1.16 微晶纤维素应符合GB 1886.103的规定。
- 2.1.17 葡萄糖酸- δ -内酯应符合GB 7657的规定。
- 2.1.18 生产用水应符合GB 5749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	块状，柔韧、有弹性	从样品中取出 1 袋，置于洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，熟制后品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有原料应有气味和滋味，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/(%)	≤ 85.0	GB 5009.3
淀粉（以干基计）/(%)	> 50.0	GB 5009.9
*铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤ 0.4	GB 5009.12

注：*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 食品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

应符合 GB 2760、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：水分、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

本标准适用于以自制粉条（食用马铃薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用木薯淀粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用绿豆淀粉、食用红薯淀粉、食用紫薯淀粉中的一种或几种为主要原料，加入生活饮用水，添加食用盐、柠檬酸钠、肉桂酸钾、食品用香精、硫酸铝钾或硫酸铝铵、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、微晶纤维素、葡萄糖酸- δ -内酯中的一种或几种，经调糊、漏瓢制成粉条）；或直接以外购粉条为主要原料；辅以或不辅以香辛料（辣椒、芝麻、花椒、八角、高良姜、桂皮、小茴香、丁香中的几种）、酿造酱油中的一种或几种，经蒸制或煮制成型、冷却、分切或不分切、包装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》制订本企业标准，作为组织生、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

许昌禹周源食品有限公司