



411113S-2025



河南贾粉匠食品有限公司企业标准

Q/HJS 0001S-2025

# 湿淀粉制品

2025-04-16 发布

2025-04-16 实施

河南贾粉匠食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南贾粉匠食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：于俊丽。

本标准自发布实施日起替代 Q/HJS 0001S-2024。

H N

Q B

# 湿淀粉制品

## 1 范围

本标准规定了湿淀粉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加食用木薯淀粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用盐中的一种或几种，加入生活饮用水，经配料、和浆、蒸煮（熟制）、冷却成型、分切或不分切、包装、灭菌加工而成的即食凉粉；

或以粉条（经浸泡）为主要原料，加入生活饮用水、食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用玉米淀粉、骨汤、菌汤、肉汤、鸡精调味料、味精、酿造酱油、料酒、香辛料粉（黑胡椒、辣椒、花椒、藤椒、麻椒、罗勒叶、迷迭香、大蒜、八角、小茴香、肉豆蔻、草果、香菜、丁香、姜、孜然、葱、月桂叶、桂皮、洋葱、姜黄、山柰、白胡椒中的一种或几种）、鸡蛋、食用盐中的几种，经配料、搅拌、蒸制、成型、冷却、分切、包装、灭菌加工而成的非即食焖子、皮渣。

根据所用原料不同可分为：凉粉（淀粉制品）、焖子（淀粉制品）、皮渣（淀粉制品）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 红薯淀粉应符合 GB/T 34321 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 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 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 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 粉条应符合 GB/T 23587 和 GB 2713 的规定。
- 2.1.8 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.9 骨汤、菌汤、肉汤应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.10 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.11 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.12 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.13 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.14 香辛料粉（黑胡椒、辣椒、花椒、藤椒、麻椒、罗勒叶、迷迭香、大蒜、八角、小茴香、肉豆蔻、草果、香菜、丁香、姜、孜然、葱、月桂叶、桂皮、洋葱、姜黄、山柰、白胡椒）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.15 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.16 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 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 1 袋样品，置于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，把所取样品经煮制后，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有产品特有的气、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
水分, g/100g	凉粉 ≥ 50	GB 5009.3
	其他 ≤ 90	
淀粉(以干基计), g/100g	> 50.0	GB 5009.9
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注：\*该项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	
<sup>b</sup> 菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>	GB 4789.2
<sup>b</sup> 大肠菌群, CFU/g	5	2	20	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
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：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。  
b 仅限即食产品。

## 2.5 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

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、菌落总数（仅适用于即食类产品）、大肠菌群（仅适用于即食类产品）。型式检验按国家相关规定执行。

H H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加食用木薯淀粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用盐中的一种或几种，加入生活饮用水，经配料、和浆、蒸煮（熟制）、冷却成型、分切或不分切、包装、灭菌加工而成的即食凉粉；

或以粉条（经浸泡）为主要原料，加入生活饮用水、食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用玉米淀粉、骨汤、菌汤、肉汤、鸡精调味料、味精、酿造酱油、料酒、香辛料粉（黑胡椒、辣椒、花椒、藤椒、麻椒、罗勒叶、迷迭香、大蒜、八角、小茴香、肉豆蔻、草果、香菜、丁香、姜、孜然、葱、月桂叶、桂皮、洋葱、姜黄、山柰、白胡椒中的一种或几种）、鸡蛋、食用盐中的几种，经配料、搅拌、蒸制、成型、冷却、分切、包装、灭菌加工而成的非即食焖子、皮渣。

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。本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南贾粉匠食品有限公司

QB