



411312S-2025



河南高健食品有限公司企业标准

Q/HGS 0002S-2025

方便湿淀粉制品

2025-04-29 发布

2025-04-29 实施

河南高健食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南高健食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人:张柳桐、贾文婷、杨现雷、高修房。

H N
Q B

方便湿淀粉制品

1 范围

本标准规定了方便湿淀粉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、红薯淀粉中的一种或几种为主要原料，辅以小麦粉（洗面、沉淀）或大米（洗米、浸泡、磨浆）、醋酸酯淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸钠、碳酸钠、瓜尔胶、海藻酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯中的一种或几种，经配料、加入生活饮用水和浆、蒸粉、冷却、拌油或不拌油（大豆油或菜籽油）、成型、包装而成的即食方便湿淀粉制品。

根据产品不同可分为：方便凉皮、方便凉粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。

2.1.5 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

2.1.6 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。

2.1.7 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.8 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。

2.1.9 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。

2.1.10 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。

2.1.11 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。

2.1.12 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.13 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.14 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.15 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 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	块状或条状	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察其色泽和性状、检查有无杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，按食用方法
色 泽	具有该产品应有的色泽，色泽均匀	
气味、滋味	具有各产品应有的的气味、滋味，无异味	

杂 质	无肉眼可见外来杂质	法，品尝其滋味
-----	-----------	---------

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（方便凉皮） ≥50（方便凉粉）	GB 5009.3
淀粉（以干基计）/（g/100g）	> 50.0	GB 5009.9
*铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.4	GB 5009.12
酸价（以脂肪计）（KOH）/（mg/g）	≤ 3.0（仅限拌油产品）	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤ 0.25（仅限拌油产品）	GB 5009.227
黄曲霉毒素 B ₁ /（μg/kg）	≤ 5.0	GB 5009.22
注：*该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	
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：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

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程卫生要求

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，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、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按

国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、红薯淀粉中的一种或几种为主要原料，辅以小麦粉（洗面、沉淀）或大米（洗米、浸泡、磨浆）、醋酸酯淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸钠、碳酸钠、瓜尔胶、海藻酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯中的一种或几种，经配料、加入生活饮用水和浆、蒸粉、冷却、拌油或不拌油（大豆油或菜籽油）、成型、包装而成的即食方便湿淀粉制品。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》、GB/T 23587《淀粉制品质量通则》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。

河南高健食品有限公司