



411968S-2025



河南饭搭子食品有限公司企业标准

Q/HFS 0001S-2025

方便淀粉制品

2025-06-27 发布

2025-06-27 实施

河南饭搭子食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南饭搭子食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：申欣、刘任伟。

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。

本标准适用于以食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用红薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉中的一种或几种为主要原料，添加水，添加或不添加小麦粉、大米粉、杂粮粉（黑米、玉米、紫薯、红豆、黑豆、荞麦、红米、紫米、小米、黍米、稷米、大麦、藜麦、莜麦、青稞、燕麦、高粱、绿豆、芸豆、大豆、薏米、红薯中的一种或几种）、果蔬粉【菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、芹菜粉、紫甘蓝粉、番茄粉、红枣粉、火龙果粉、橙子粉、蓝莓粉、百香果粉、草莓粉、哈密瓜粉、苹果粉、菠萝粉、香蕉粉、葡萄粉、山楂粉、红萝卜粉、枸杞粉、韭菜粉、芝麻叶粉、榴莲粉中的一种或几种】、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、葵花籽油、食用植物调和油中的一种或几种）、白砂糖、海藻糖、白醋、单，双甘油脂肪酸酯、黄原胶、羧甲基纤维素钠、羟丙基甲基纤维素、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、乳酸钠、碳酸钾、碳酸钠、海藻酸钠、乳糖醇、木糖醇、维生素 C、D-异抗坏血酸钠、甘油、柑橘黄、高粱红、甜菜红中的一种或多种，经配料、搅拌、过滤储浆、蒸煮（或熬制）成型、抹油或不抹油、冷却切制、灭菌或不灭菌、包装加工而成方便淀粉制品。

根据产品原料不同，产品可做如下分类：方便凉皮、方便凉粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大米粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用小麦淀粉、食用红薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.4 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.6 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。

2.1.7 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.9 海藻糖应符合 GB/T 20882.7 和 GB 15203 的规定。

2.1.10 白醋应符合 GB 2719 的规定。

2.1.11 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

2.1.12 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

- 2.1.13 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.14 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.15 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.16 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.17 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.18 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.19 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.20 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.21 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.22 乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。
- 2.1.23 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.24 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.25 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.26 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.27 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.28 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.29 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。

3.2 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	按食用方法取适量被测样品置 500mL 无色透明烧杯中，在自然光下观察色泽、性状，闻其气味，用温开水漱口后品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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	凉皮≤75 凉粉≥50	GB 5009.3

淀粉（以干基计），g/100g	>	50	GB 5009.9
酸度，mL/10g	≤	4.0	GB 5009.239
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ ，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。			

3.4 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 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	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	100	1000	GB 4789.10
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

3.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.7 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。型式检验按国家有关规定执行。

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、食用马铃薯淀粉、食用红薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉中的一种或几种为主要原料，添加水，添加或不添加小麦粉、大米粉、杂粮粉（黑米、玉米、紫薯、红豆、黑豆、荞麦、红米、紫米、小米、黍米、稷米、大麦、藜麦、莜麦、青稞、燕麦、高粱、绿豆、芸豆、大豆、薏米、红薯中的一种或几种）、果蔬粉【菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、芹菜粉、紫甘蓝粉、番茄粉、红枣粉、火龙果粉、橙子粉、蓝莓粉、百香果粉、草莓粉、哈密瓜粉、苹果粉、菠萝粉、香蕉粉、葡萄粉、山楂粉、红萝卜粉、枸杞粉、韭菜粉、芝麻叶粉、榴莲粉中的一种或几种】、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、葵花籽油、食用植物调和油中的一种或几种）、白砂糖、海藻糖、白醋、单，双甘油脂肪酸酯、黄原胶、羧甲基纤维素钠、羟丙基甲基纤维素、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、乳酸钠、碳酸钾、碳酸钠、海藻酸钠、乳糖醇、木糖醇、维生素C、D-异抗坏血酸钠、甘油、柑橘黄、高粱红、甜菜红中的一种或多种，经配料、搅拌、过滤储浆、蒸煮（或熬制）成型、抹油或不抹油、冷却切制、灭菌或不灭菌、包装加工而成方便淀粉制品。

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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南饭搭子食品有限公司

QB