



412114S-2025



河南百年一通食品有限公司企业标准

Q/HBYS 0005S-2025

方便湿淀粉制品

2025-07-10 发布

2025-07-10 实施

河南百年一通食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南百年一通食品有限公司提出。

本标准由河南百年一通食品有限公司起草。

本标准起草人：王生红。

本标准自发布实施之日起替代：Q/HBYS 0005S-2019。

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。

本标准适用于以湿淀粉制品为主料包，搭配外购调味料包（辣椒酱包、调味酱包、调味粉包、调味汁包、酿造食醋包、熟花生仁包、干豆皮包、油炸豌豆包、辣椒油包、调味油包、脱水菜包、芝麻酱包、花生酱包、酱腌菜包中的几种），经组合包装而成的非即食方便湿淀粉制品。

湿淀粉制品：是以食用淀粉（马铃薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、紫薯淀粉、豌豆淀粉、玉米淀粉中的一种或几种）为主要原料，加入生活饮用水，加入或不加入小麦粉、黑麦粉、全麦粉、谷朊粉、绿豆粉、高粱粉、玉米粉、青稞粉、荞麦粉、黑米粉、小米粉、大米粉、糯米粉、豌豆粉、山药粉、紫薯粉、菠菜粉、芹菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉、香菜粉、紫甘蓝粉、番茄粉、黄瓜粉、火龙果粉、红枣粉、蓝莓粉、苹果粉、草莓粉、枸杞粉、魔芋粉、山楂粉、复合调味粉中的一种或几种，添加碳酸钠、碳酸氢钠、海藻酸钠、乳酸、醋酸酯淀粉、硫酸铝铵（或硫酸铝钾）（不适用于凉粉、风味湿年糕淀粉制品）、柠檬酸、天然胡萝卜素、明胶、聚丙烯酸钠、黄原胶、碳酸钙、氢氧化钙（加工助剂）、氯化钙（加工助剂）、葡萄糖酸- δ -内酯、D-异抗坏血酸钠、冰乙酸、乙基麦芽酚、微晶纤维素、食用香精中的一种或几种，经配料、饮用水打芡和面、漏粉成型或磨具成型、熟化、分切、冷却、冷冻或不冷冻、包装而成。产品有：湿红薯粉条、湿粉条、土豆粉、复合土豆粉、川粉、芋头粉、大拉皮、湿宽粉、粉皮、凉粉、风味湿年糕淀粉制品。

根据主料包不同产品可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.2 小麦粉、黑麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.5 绿豆粉、高粱粉、青稞粉、荞麦粉、黑米粉、小米粉、大米粉、糯米粉、豌豆粉、山药粉、紫薯粉应符合和 GB 2715 的规定。

2.1.6 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。

- 2.1.7 菠菜粉、芹菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉、香菜粉、紫甘蓝粉、番茄粉、黄瓜粉、火龙果粉、红枣粉、蓝莓粉、苹果粉、草莓粉、枸杞粉、山楂粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.8 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.9 复合调味粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.10 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.11 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.12 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.13 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.14 硫酸铝铵应符合 GB 1886.342 的规定。
- 2.1.15 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。
- 2.1.16 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.17 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.18 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.19 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.20 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.21 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.22 氢氧化钙应符合 GB 1886.375 的规定。
- 2.1.23 氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定。
- 2.1.24 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 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 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.27 乙基麦芽酚应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.28 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.29 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.30 辣椒酱包、调味酱包、调味粉包、调味汁包、酿造食醋包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.31 熟花生仁包、油炸豌豆包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.32 干豆皮包应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.33 辣椒油包应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.34 脱水菜包、调味油包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.35 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.36 芝麻酱包应符合 LS/T 3220 的规定。

2.1.37 花生酱包应符合 LS/T 3311 的规定。

2.1.38 酱腌菜包应符合 GB 2714 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
	主料包	调味料包	
性 状	条状或线状	具有各产品应有的性状	取适量试样置于洁净的白色瓷盘或同类容器中，在自然光下观察其色泽和性状，闻其气味，然后用温开水漱口，按食用方法，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	具有各产品应有的色泽	
气味、滋味	具有本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	≤ 90 (大拉皮、湿宽粉)	GB 5009.3
	≤ 80 (土豆粉、复合土豆粉、川粉、芋头粉)	
	> 50 (凉粉)	
	≤ 60.0 (湿红薯粉条)	
	≤ 75 (其他湿淀粉制品)	
淀粉 (以干基计, g/100g)	> 50 (仅限湿淀粉制品)	GB 5009.9
铝的残留量 (干样品, 以 Al 计), mg/kg	≤ 200 (仅限使用该食品添加剂的湿淀粉制品)	GB 5009.182
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.12
^a 黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
^a 酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
^a 过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
氢氰酸 ^b , mg/kg	≤ 10.0	GB 5009.36

注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;

a 仅适用于外购料包和主料包的混合检测, 配料中如使用发酵配料和酸性配料的, 酸价指标不适用;

b 仅适用于添加食用木薯淀粉的产品。

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

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定, 外购调味料包的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

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分(仅限主料包)。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以湿淀粉制品为主料包，搭配外购调味料包（辣椒酱包、调味酱包、调味粉包、调味汁包、酿造食醋包、熟花生仁包、干豆皮包、油炸豌豆包、辣椒油包、调味油包、脱水菜包、芝麻酱包、花生酱包、酱腌菜包中的几种），经组合包装而成的非即食方便湿淀粉制品。

湿淀粉制品：是以食用淀粉（马铃薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、紫薯淀粉、豌豆淀粉、玉米淀粉中的一种或几种）为主要原料，加入生活饮用水，加入或不加入小麦粉、黑麦粉、全麦粉、谷朊粉、绿豆粉、高粱粉、玉米粉、青稞粉、荞麦粉、黑米粉、小米粉、大米粉、糯米粉、豌豆粉、山药粉、紫薯粉、菠菜粉、芹菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉、香菜粉、紫甘蓝粉、番茄粉、黄瓜粉、火龙果粉、红枣粉、蓝莓粉、苹果粉、草莓粉、枸杞粉、魔芋粉、山楂粉、复合调味粉中的一种或几种，添加碳酸钠、碳酸氢钠、海藻酸钠、乳酸、醋酸酯淀粉、硫酸铝铵（或硫酸铝钾）（不适用于凉粉、风味湿年糕淀粉制品）、柠檬酸、天然胡萝卜素、明胶、聚丙烯酸钠、黄原胶、碳酸钙、氢氧化钙（加工助剂）、氯化钙（加工助剂）、葡萄糖酸- δ -内酯、D-异抗坏血酸钠、冰乙酸、乙基麦芽酚、微晶纤维素、食用香精中的一种或几种，经配料、饮用水打芡和面、漏粉成型或磨具成型、熟化、分切、冷却、冷冻或不冷冻、包装而成。产品有：湿红薯粉条、湿粉条、土豆粉、复合土豆粉、川粉、芋头粉、大拉皮、湿宽粉、粉皮、凉粉、风味湿年糕淀粉制品。

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。

河南百年一通食品有限公司