



412186S-2025



河南凤珍农业开发有限公司企业标准

Q/HFNK 0004S-2025

淀粉制品

2025-07-17 发布

2025-07-17 实施

河南凤珍农业开发有限公司 发布

前 言

本标准中的附录 A 为规范性附录。

本标准由河南风珍农业开发有限公司提出。

本标准由中检集团（鹤壁）检验认证有限公司和河南风珍农业开发有限公司共同起草。

本标准主要起草人：宋亚光、魏成显。

H N

Q B

淀粉制品

1 范围

本标准规定了淀粉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以干淀粉制品【粉丝、粉条、粉皮、宽粉】中的单种为原料，经原料验收、分装、包装而成的非即食淀粉制品。

根据所分装的原料不同，产品分类为：粉丝、粉条、粉皮、宽粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 粉丝、粉条、粉皮、宽粉应符合 GB 2713 或【GB 2713 和 Q/AXS 0001S（详见附录 A）】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	具有产品应有的形状	取适量样品，置于白色瓷盘中，在自然光线下观察其性状、色泽和杂质；按食用方法煮熟后，闻其气味，然后用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味、无异嗅	
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	≤ 17.0	GB 5009.3
淀粉（以干基计），g/100g	> 50.0	GB 5009.9
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.12

注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量不适用于以计量方式销售的预先包装产品；对于预先定量包装的产品，其净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

污染物限量应符合GB 2762的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量（不适用于以计量方式销售的预包装产品）。
型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

附录 A:



411724S-2024



安阳许氏食品有限公司企业标准

Q/AXS 0001S-2024

淀粉制品

2024-07-04 发布

2024-07-04 实施

安阳许氏食品有限公司 发布

前 言

本标准由安阳许氏食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：许庆楼、梁凯。

H N

Q B

淀粉制品

1 范围

本标准规定了淀粉制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于非即食的粉条、粉丝、皮渣、粉皮和即食的凉粉。

粉条、粉丝、粉皮是以红薯淀粉、马铃薯淀粉、山药淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、绿豆淀粉中的一种或几种为主要原料，加入生活饮用水，辅以或不辅以硫酸铝铵、硫酸铝钾中的一种，经打芡和面、成型、煮粉、切制或不切制、冷冻、解冻、晾晒或烘干、切制或不切制、包装而成的；

皮渣以红薯淀粉、马铃薯淀粉、山药淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、绿豆淀粉中的一种或几种为主要原料，加入生活饮用水，经打芡和面、成型、煮制后加入生活饮用水、粉条、食用盐、虾米、葱、姜、蒜、辣椒（葱、姜、蒜、辣椒经清洗、切制、打碎）、大豆油、酱油、五香粉（八角、小茴香、桂皮、丁香、花椒）、香辛料或粉（八角、小茴香、桂皮、丁香、百里香、月桂叶、花椒、砂仁、辣椒中的一种或几种）、辣椒油、辣椒酱、香油、芥末酱、酿造食醋、花生碎、杏仁、芝麻中的几种后混合搅拌后蒸制定型，切制或不切制、包装、杀菌而成的；或以自制粉条为主要原料，将粉条煮制后加入红薯淀粉、马铃薯淀粉、山药淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、绿豆淀粉、生活饮用水、食用盐、虾米、葱、姜、蒜、辣椒（葱、姜、蒜、辣椒经清洗、切制、打碎）、大豆油、酱油、五香粉（八角、小茴香、桂皮、丁香、花椒）、香辛料或粉（八角、小茴香、桂皮、丁香、百里香、月桂叶、花椒、砂仁、辣椒中的一种或几种）、辣椒油、辣椒酱、香油、芥末酱、酿造食醋、花生碎、杏仁、芝麻中的几种，经配料混合搅拌后蒸制成型、切制或不切制、包装、杀菌而成的。

凉粉以红薯淀粉、马铃薯淀粉、山药淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、绿豆淀粉中的一种或几种为主要原料，加入生活饮用水，经打糊和浆、煮制、定型，切制或不切制、包装、杀菌而成的。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 红薯淀粉、山药淀粉、绿豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 红薯粉条应符合 GB/T 23587 和 GB 2713 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.6 虾米应符合 SC/T 3204 的规定。

2.1.7 葱、姜、蒜、辣椒、五香粉、香辛料或粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.8 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.9 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.10 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.11 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

- 2.1.12 硫酸铝铵应符合 GB 1886.342 的规定。
- 2.1.13 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。
- 2.1.14 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.15 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.16 香油应符合 NY 68 的规定。
- 2.1.17 芥末酱应符合 SB/T 10755 的规定。
- 2.1.18 酿造食醋应符合 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.19 花生碎应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.20 杏仁、芝麻应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

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	具有产品应有的性状	取适量样品置于白盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味； 样品熟制后，用温开水漱口，品其滋味；
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的滋味和气味，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 (皮渣、凉粉)	GB 5009.3
	≤ 20.0 (粉皮)	
	15.0 (粉条、粉丝)	
食用盐 (以NaCl计), g/100g	≤ 5.0	GB 5009.44
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
铝的残留量 ^a (干样品, 以Al计), mg/kg	≤ 200	GB 5009.182
注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		
a仅限于添加硫酸铝钾、硫酸铝铵的产品。		

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	
菌落总数 ^b , CFU/g	5	2	10 ⁵	10 ⁶	GB 4789.2
大肠菌群 ^b , CFU/g	5	2	20	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

a样品的采样及处理按GB 4789.1执行;
b仅限于即食类产品。

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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

编制说明

本标准适用于非即食的粉条、粉丝、皮渣、粉皮和即食的凉粉。

粉条、粉丝、粉皮是以红薯淀粉、马铃薯淀粉、山药淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、绿豆淀粉中的一种或几种为主要原料，加入生活饮用水，辅以或不辅以硫酸铝铵、硫酸铝钾中的一种，经打芡和面、成型、煮粉、切制或不切制、冷冻、解冻、晾晒或烘干、切制或不切制、包装而成的；

皮渣以红薯淀粉、马铃薯淀粉、山药淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、绿豆淀粉中的一种或几种为主要原料，加入生活饮用水，经打芡和面、成型、煮制后加入生活饮用水、粉条、食用盐、虾米、葱、姜、蒜、辣椒（葱、姜、蒜、辣椒经清洗、切制、打碎）、大豆油、酱油、五香粉（八角、小茴香、桂皮、丁香、花椒）、香辛料或粉（八角、小茴香、桂皮、丁香、百里香、月桂叶、花椒、砂仁、辣椒中的一种或几种）、辣椒油、辣椒酱、香油、芥末酱、酿造食醋、花生碎、杏仁、芝麻中的几种后混合搅拌后蒸制定型，切制或不切制、包装、杀菌而成的；或以自制粉条为主要原料，将粉条煮制后加入红薯淀粉、马铃薯淀粉、山药淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、绿豆淀粉、生活饮用水、食用盐、虾米、葱、姜、蒜、辣椒（葱、姜、蒜、辣椒经清洗、切制、打碎）、大豆油、酱油、五香粉（八角、小茴香、桂皮、丁香、花椒）、香辛料或粉（八角、小茴香、桂皮、丁香、百里香、月桂叶、花椒、砂仁、辣椒中的一种或几种）、辣椒油、辣椒酱、香油、芥末酱、酿造食醋、花生碎、杏仁、芝麻中的几种，经配料混合搅拌后蒸制成型、切制或不切制、包装、杀菌而成的。

凉粉以红薯淀粉、马铃薯淀粉、山药淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、绿豆淀粉中的一种或几种为主要原料，加入生活饮用水，经打糊和浆、煮制、定型，切制或不切制、包装、杀菌而成的。

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》的要求制订本企业标准，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。

安阳许氏食品有限公司

编制说明

本标准适用于以干淀粉制品【粉丝、粉条、粉皮、宽粉】中的单种为原料，经原料验收、分装、包装而成的非即食淀粉制品。

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》的要求制订本企业标准，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。

河南凤珍农业开发有限公司

H N

Q B