



412212S-2025



南阳新永胜食品有限公司企业标准

Q/NXS 0004S-2025

淀粉制品

2025-07-18 发布

2025-07-18 实施

南阳新永胜食品有限公司 发布

前 言

本标准由南阳新永胜食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王永堂。

本标准自实施之日起代替 Q/NXS 0004S-2025（备案号 410512S-2025）

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。

本标准适用于以主料包淀粉制品（凉皮、擀面皮、米皮、河粉中的一种）为主要原料，搭配或不搭配外购料包【面筋包、调味汁包、辣椒油包、醋包、芝麻酱料包、熟花生包、调味酱包（半固态复合调味料）、调味粉包（固态复合调味料）中的一种或几种】，经组合或不组合，包装加工而成的即食或非即食淀粉制品。

凉皮、擀面皮：以食用小麦淀粉为主要原料，加入或不加入水洗面淀粉浆、沉淀、过滤、辅以食用盐、芝麻、植物油（大豆油、菜籽油中的一种或几种）、复合调味料、D-异抗坏血酸钠、柑橘黄、碳酸钠、醋酸酯淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、抗坏血酸钠、乳酸钠、瓜尔胶、海藻酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯中的几种，经调浆，蒸制、成型、刷油、冷却、切条、包装、干燥或不干燥、杀菌或不杀菌加工而成的条状或片状即食或非即食产品。

米皮：以食用大米淀粉为主要原料，添加或不添加小麦粉（加水洗面，经沉淀、过滤），辅以食用盐、植物油（大豆油、菜籽油中的一种或几种）、复合调味料、D-异抗坏血酸钠、柑橘黄、碳酸钠、醋酸酯淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、抗坏血酸钠、乳酸钠、瓜尔胶、海藻酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯中的几种，经调浆，蒸制、成型、刷油、冷却、切条、包装、干燥或不干燥、杀菌或不杀菌加工而成的条状或片状即食或非即食产品。

河粉：以食用大米淀粉为主要原料，添加或不添加小麦粉（加水洗面，经沉淀、过滤），辅以食用盐、植物油（大豆油、菜籽油中的一种或几种）、复合调味料、D-异抗坏血酸钠、柑橘黄、碳酸钠、醋酸酯淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、抗坏血酸钠、乳酸钠、瓜尔胶、海藻酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯中的几种，经调浆，蒸制、成型、刷油、冷却、切条、包装、干燥或不干燥、杀菌或不杀菌加工而成的条状或片状即食或非即食产品。

根据主料包和辅料包不同产品可分为：凉皮或方便凉皮、擀面皮或方便擀面皮、米皮或方便米皮、河粉或方便河粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用小麦淀粉、食用大米淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.2 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。

2.1.3 饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.6 植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.7 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。

- 2.1.8 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.9 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.10 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.11 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.12 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.13 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.14 面筋包应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.15 调味汁包、辣椒油包、芝麻酱料包、调味酱包（半固态复合调味料）、调味粉包（固态复合调味料）应符合 SB/T 11194 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.16 醋包应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.17 熟花生包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.18 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.19 复合调味料（白砂糖、麦芽糊精、酵母抽提物、食用盐、食用香精）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.20D-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	主料包淀粉制品为片状或条状；外购的辅料包应具有各产品应有的性状	取样品一袋/盒，倒入白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，按食用方法熟制后，品其滋味
色泽	具有产品应有色泽	
气味、滋味	具有产品应有气味、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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
淀粉（以干基计），g/100g	> 50.0（仅限主料包淀粉制品）	GB 5009.9
水分，g/100g	85(未经干燥的主料包淀粉制品)	GB 5009.3
	14(经干燥的主料包淀粉制品)	
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 5.0（主料包淀粉制品、芝麻酱料包、调味酱包）	GB 5009.229

		3.0（辣椒油包、熟花生包）	
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.25（主料包淀粉制品、芝麻酱料包、辣椒油包、 调味酱包）	GB 5009.227
		0.50（熟花生包）	
*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：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
铅、黄曲霉毒素 B ₁ 适用于将主食包与辅料包充分混合后进行检测，未搭配料包的产品主料包单独检测。			

2.4 微生物限量

即食类产品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 中的平板计数法
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
微生物限量适用于未搭配料包的产品主料包单独检验；搭配料包的产品应混合后检验。					

2.5 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。

2.6 生产加工过程的卫生要求

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

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、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（仅限主料包淀粉制品）、菌落总数（即食产品）、大肠菌群（即食产品）。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以主料包淀粉制品（凉皮、擀面皮、米皮、河粉中的一种）为主要原料，搭配或不搭配外购料包【面筋包、调味汁包、辣椒油包、醋包、芝麻酱料包、熟花生包、调味酱包（半固态复合调味料）、调味粉包（固态复合调味料）中的一种或几种】，经组合或不组合，包装加工而成的即食或非即食淀粉制品。

凉皮、擀面皮：以食用小麦淀粉为主要原料，加入或不加入水洗面淀粉浆、沉淀、过滤、辅以食用盐、芝麻、植物油（大豆油、菜籽油中的一种或几种）、复合调味料、D-异抗坏血酸钠、柑橘黄、碳酸钠、醋酸酯淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、抗坏血酸钠、乳酸钠、瓜尔胶、海藻酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯中的几种，经调浆，蒸制、成型、刷油、冷却、切条、包装、干燥或不干燥、杀菌或不杀菌加工而成的条状或片状即食或非即食产品。

米皮：以食用大米淀粉为主要原料，添加或不添加小麦粉（加水洗面，经沉淀、过滤），辅以食用盐、植物油（大豆油、菜籽油中的一种或几种）、复合调味料、D-异抗坏血酸钠、柑橘黄、碳酸钠、醋酸酯淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、抗坏血酸钠、乳酸钠、瓜尔胶、海藻酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯中的几种，经调浆，蒸制、成型、刷油、冷却、切条、包装、干燥或不干燥、杀菌或不杀菌加工而成的条状或片状即食或非即食产品。

河粉：以食用大米淀粉为主要原料，添加或不添加小麦粉（加水洗面，经沉淀、过滤），辅以食用盐、植物油（大豆油、菜籽油中的一种或几种）、复合调味料、D-异抗坏血酸钠、柑橘黄、碳酸钠、醋酸酯淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、抗坏血酸钠、乳酸钠、瓜尔胶、海藻酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯中的几种，经调浆，蒸制、成型、刷油、冷却、切条、包装、干燥或不干燥、杀菌或不杀菌加工而成的条状或片状即食或非即食产品。

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，参考 GB 2713《食品安全国家标准 淀粉制品》制订本企业标准做为组织生产、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。

南阳新永胜食品有限公司