



412214S-2025



河南笑笑食品有限公司企业标准

Q/HXX 0001S-2025

即食淀粉制品

2025-07-18 发布

2025-07-18 实施

河南笑笑食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南笑笑食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南笑笑食品有限公司。

本标准适用于：河南笑笑食品有限公司、湖南省笑笑食品有限公司。

本标准由河南笑笑食品有限公司负责解释。

本标准起草人：余树根、邓英卫、曾有根。

H N
Q B

即食淀粉制品

1 范围

本标准规定了即食淀粉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以淀粉制品（湿粉条、湿土豆粉、湿粉皮、湿宽粉、大拉皮、焖子中的一种或几种）为原料，经解冻、蒸煮、脱水，添加复合调味料、水产调味品（蚝油、鱼露、虾油、虾酱、海鲜酱中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油、花生油、山茶籽油中的一种或几种）、食用动物油脂（食用猪油、食用鸡油、食用牛油中的一种或几种）、食用盐、白砂糖、海藻糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、酱腌菜（腌黄瓜、腌萝卜、腌竹笋、腌莲藕、腌辣椒中的一种或几种）、黄豆酱、藻类制品（海带、紫菜、裙带菜中的一种或几种）、新鲜蔬菜[上海青、芹菜、甘蓝、白菜、小白菜、菜心、番茄、白萝卜、胡萝卜、西葫芦、红薯、莲菜、荸荠、辣椒、黄瓜、莴笋、竹笋、豆角、四季豆、青豆、荷兰豆、青蚕豆、笋瓜、苦瓜、丝瓜、冬瓜、南瓜、韭菜、洋葱、葱、大蒜、香菜、蒜苗、茴香苗、蒜薹、玉米中的一种或几种，经清洗、熟制（蒸煮或漂烫）]、坚果与籽类（巴旦木仁、腰果、榛子仁、南瓜籽仁、葵花籽仁、芝麻、开心果仁、碧根果仁、夏威夷果仁、核桃仁、杏仁、松籽仁、花生仁、桃仁）、麦芽糊精、乳及乳制品[乳粉、炼乳、奶油、稀奶油、干酪、灭菌乳（纯牛乳、复原乳）、再制干酪]、豆制品（豆腐、豆腐干、腐竹、大豆蛋白、膨化豆制品、豆腐皮、豆腐泡中的一种或几种）、番茄酱、蛋及蛋制品[(鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、鹅蛋中的一种或几种，经蒸煮)、蛋白、蛋清粉中的一种或几种]、贡菜、酵母抽提物、白酒、料酒、香辛料或香辛料粉(菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、桔茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荳蔻、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、芝麻、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香莢兰、花椒、姜中的一种或几种)、橘皮中的一种或几种，添加或不添加呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、柑橘黄、黄原胶、可溶性大豆多糖、罗汉果甜苷、柠檬酸、氯化钾、木糖醇、乳酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、食品用香精(含或不含辣椒油树脂)、食品用香料（乙基麦芽酚），经调味、包装、杀菌等工艺制成的即食淀粉制品。

根据原料不同可分为：即食淀粉制品、即食魔芋淀粉制品。

2 要求

2.1 原料辅料要求

2.1.1 淀粉制品应符合 GB 2713 的规定。

2.1.2 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.3 水产调味品应符合 GB 10133 的规定。

2.1.4 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

- 2.1.5 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 海藻糖应符合 GB/T 20882.7 的规定。
- 2.1.9 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 的规定。
- 2.1.10 麦芽糖浆应符合 GB/T 20882.5 的规定。
- 2.1.11 藻类及其制品应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.12 蛋及蛋制品应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.13 豆制品应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.14 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.15 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 2.1.16 藻类制品应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.17 新鲜蔬菜应洁净、卫生、无污染、无虫蛀、无霉变、无杂质，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.18 坚果与籽类应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.19 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.20 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.21 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.22 奶油、稀奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.23 干酪应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.24 灭菌乳（纯牛乳、复原乳）应符合 GB 25190 的规定。
- 2.1.25 再制干酪应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.26 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.27 固体饮料应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.28 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.29 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.30 料酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.31 香辛料或香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.32 橘皮应清洁、卫生、无污染、无杂质，其质量要求符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.33 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.34 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.35 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.36 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.37 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。

- 2.1.38 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.39 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.40 可溶性大豆多糖应符合 GB 1886.322 的规定。
- 2.1.41 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.42 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.43 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.44 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.45 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.46 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.47 贡菜应干净，无污染、无虫蛀、无霉变、无杂质，并符合 GB 2762、GB 2763 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
色泽	具有各本品有的色泽	从样品中取出 50g，置于洁净瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽，闻其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质。
性状	条状、片状或块状	
滋、气味	具有本品应有的滋、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，g/100g	≤ 98	GB 5009.3
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
淀粉（以干基计），%	> 50	GB 5009.9
黄曲霉毒素 B ₁ ，ug/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
酸价（KOH）（以脂肪计），mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
注：*铅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
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

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，兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

即食淀粉制品是以淀粉制品（湿粉条、湿土豆粉、湿粉皮、湿宽粉、大拉皮、焖子中的一种或几种）为原料，经解冻、蒸煮、脱水，添加复合调味料、水产调味品（蚝油、鱼露、虾油、虾酱、海鲜酱中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油、花生油、山茶籽油中的一种或几种）、食用动物油脂（食用猪油、食用鸡油、食用牛油中的一种或几种）、食用盐、白砂糖、海藻糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、酱腌菜（腌黄瓜、腌萝卜、腌竹笋、腌莲藕、腌辣椒中的一种或几种）、黄豆酱、藻类制品（海带、紫菜、裙带菜中的一种或几种）、新鲜蔬菜[上海青、芹菜、甘蓝、白菜、小白菜、菜心、番茄、白萝卜、胡萝卜、西葫芦、红薯、莲菜、荸荠、辣椒、黄瓜、莴笋、竹笋、豆角、四季豆、青豆、荷兰豆、青蚕豆、笋瓜、苦瓜、丝瓜、冬瓜、南瓜、韭菜、洋葱、葱、大蒜、香菜、蒜苗、茴香苗、蒜薹、玉米中的一种或几种，经清洗、熟制（蒸煮或漂烫）]、坚果与籽类（巴旦木仁、腰果、榛子仁、南瓜籽仁、葵花籽仁、芝麻、开心果仁、碧根果仁、夏威夷果仁、核桃仁、杏仁、松籽仁、花生仁、桃仁）、麦芽糊精、乳及乳制品[乳粉、炼乳、奶油、稀奶油、干酪、灭菌乳（纯牛乳、复原乳）、再制干酪]、豆制品（豆腐、豆腐干、腐竹、大豆蛋白、膨化豆制品、豆腐皮、豆腐泡中的一种或几种）、番茄酱、蛋及蛋制品[(鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、鹅蛋中的一种或几种，经蒸煮)、蛋白、蛋清粉中的一种或几种]、贡菜、酵母抽提物、白酒、料酒、香辛料或香辛料粉(菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒟蒻、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、桔茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拨、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、芝麻、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香荚兰、花椒、姜中的一种或几种)、橘皮中的一种或几种，添加或不添加呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、柑橘黄、黄原胶、可溶性大豆多糖、罗汉果甜苷、柠檬酸、氯化钾、木糖醇、乳酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、食品用香精(含或不含辣椒油树脂)、食品用香料（乙基麦芽酚），经调味、包装、杀菌等工艺制成的即食淀粉制品。本标准依据《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 即食淀粉制品》规定制定本企业标准，作为组织生产、质量控制、监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南笑笑食品有限公司