412310S-2025

南阳新永胜食品有限公司企业标准

Q/NXS 0004S-2025

淀粉制品

2025-07-29 发布　　2025-07-29 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 412212S-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，加入或不加入小麦粉（加水洗面，经沉淀、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，加入或不加入小麦粉（加水洗面，经沉淀、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，参照 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