412383S-2025

河南欢阿婆食品有限责任公司企业标准

Q/HHS 0001S-2025

淀粉制品

2025-08-06 发布　　2025-08-06 实施

河南欢阿婆食品有限责任公司 发布

前　　言

本标准由河南欢阿婆食品有限责任公司提出。

本标准由河南欢阿婆食品有限责任公司、河南华测检测技术有限公司并起草。

本标准主要起草人：王莉芬、薛浩强。

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。

本标准适用于以淀粉制品，搭配或不搭配外购料包[蔬菜制品菜肴包、动物性水产制品包、藻类制品包、菌菇包、酱腌菜包、干酪包、蛋制品包、坚果籽类包（熟制）、香酥锅巴包、脱水蔬菜包、肉包、鸭血包、腊肉包、年糕包、调味粉包、调味酱包、调味汁包、调味油包、辣椒油包、面筋包、虾米包、紫菜包、虾皮紫菜料包、醋包、芝麻油包、芝麻酱包、豆制品包、海盐包]中的一种或几种，组合或不组合包装而成的淀粉制品。

淀粉制品（06.05.02.01 粉丝、粉条）：以食用淀粉（小麦淀粉、玉米淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉、豌豆淀粉、土豆淀粉、大米淀粉、绿豆淀粉）中的一种或几种为主要原料，添加水、谷物杂粮粉（小麦粉、大米粉、黑米粉、青稞粉、燕麦粉、高粱粉、小米粉、玉米粉、紫薯粉、红豆粉、绿豆粉、荞麦粉中的一种或几种）、蔬菜粉（菠菜粉、胡萝卜粉、紫甘蓝粉、番茄粉、马蹄粉、山药粉、南瓜粉、芹菜粉、红薯粉、紫薯粉、甘蓝粉、甜菜根粉中的一种或几种）、植物油（大豆油、菜籽油、花生油、葵花籽油、食用植物调和油中的一种）、魔芋粉、白砂糖、海藻糖、食醋（白醋、陈醋）、单，双甘油脂肪酸酯、黄原胶、羧甲基纤维素钠、羟丙基甲基纤维素、乳酸钠、碳酸钾、碳酸钠、海藻酸钠、柠檬酸钠、乳糖醇、维生素 C、D-异抗坏血酸钠、丙三醇、乳酸、柠檬酸、柑橘黄、高粱红、甜菜红、木糖醇、磷脂、葡萄糖酸-δ-内酯、DL-苹果酸、微晶纤维素、硫酸铝钾、硫酸铝铵中的一种或多种，经搅拌、过滤储浆、蒸煮成型、冷却切制、包装、灭菌、包装而成的即食或非即食淀粉制品（面皮、凉皮、米面皮、河粉、土豆粉、大拉皮、粉皮、粉丝、粉条）。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.3 谷物杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 蔬菜粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.5 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.6 植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.7 白砂糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.8 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。

2.1.9 食醋应符合 GB 2719 的规定。

2.1.10 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

2.1.11 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.12 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.13 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。

2.1.14 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。

2.1.15 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。

2.1.16 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.17 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。

2.1.18 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.19 乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。

2.1.20 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。

2.1.21 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.22 丙三醇应符合 GB 29950 的规定。

2.1.23 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

2.1.24 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.25 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。

2.1.26 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。

2.1.27 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。

2.1.28 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.29 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。

2.1.30 葡萄糖酸-δ-内酯应符合 GB 7657 的规定。

2.1.31 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.32 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。

2.1.33 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。

2.1.34 硫酸铝铵应符合 GB 1886.342 的规定。

2.1.35 蔬菜制品菜肴包应符合 QB/T 5471 的规定。

2.1.36 动物性水产制品包应符合 GB 10136 的规定。

2.1.37 藻类制品应符合 GB 19643 的规定。

2.1.38 菌菇包应符合 GB 7096 的规定。

2.1.39 酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定。

2.1.40 干酪包应符合 GB 25192 的规定。

2.1.41 蛋制品包应符合 GB 2749 的规定。

2.1.42 坚果籽类包应符合 GB 19300 的规定。

2.1.43 香酥锅巴包应符合 GB 17401 的规定。

2.1.44 脱水蔬菜包应符合 NY/T 1045 的规定。

2.1.45 肉包、鸭血包应符合 GB 2726 的规定。

2.1.46 腊肉包应符合 GB 2730 的规定。

2.1.47 年糕包应符合 GB 7099 的规定。

2.1.48 调味粉包、调味酱包、调味汁包应符合 GB 31644 的规定。

2.1.49 调味油包应符合 T/ZZFSA 004 的规定。

2.1.50 辣椒油包应符合 SB/T 11192 的规定。

2.1.51 面筋包应符合 GB 2711 的规定。

2.1.52 虾皮包应符合 SC/T 3205 的规定。

2.1.53 紫菜包应符合 GB/T 23597 的规定。

2.1.54 虾皮紫菜包应符合 QB/T 5471 的规定。

2.1.55 醋包应符合 GB 2719 的规定。

2.1.56 芝麻油包应符合 GB/T 8233 的规定。

2.1.57 芝麻酱包应符合 LS/T 3220 的规定。

2.1.58 豆制品应符合 GB 2712 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	具有本品应有的性状	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽、性状和杂质，闻其气味,用温开水漱口品其滋味
色　泽	具有本品应有的色泽	
气、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[a]，%	≤	75（粉丝、粉条、粉皮） 80（其它产品）	GB 5009.3
淀粉[a]（以干基计），%	＞	50	GB 5009.9
铅*（以Pb计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
酸价[b]（KOH）（以脂肪计），mg/g	≤	5.0	GB 5009.229

过氧化值[b]（以脂肪计），g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
铝的残留量[c]，mg/kg	≤	200	GB 5009.182
[a]仅适用于淀粉制品的检验； [b]仅适用于外购料包的混合检测，配料中如使用发酵配料和酸性配料的，酸价指标不适用； c 仅适用于使用该添加剂的产品； *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定，适用于产品的混合检验。			

2.4 微生物限量

即食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	10	10^2	GB 4789.3 中平板计数法
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。 微生物适用于未搭配料包的产品单独检测，搭配料包的产品的混合检测。					

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

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；外购料包中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；兽药残留限量应符合 GB 31650 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、水分（淀粉制品）、菌落总数（即食产品）、大肠菌群（即食产品）的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以淀粉制品，搭配或不搭配外购料包[蔬菜制品菜肴包、动物性水产制品包、藻类制品包、菌菇包、酱腌菜包、干酪包、蛋制品包、坚果籽类包（熟制）、香酥锅巴包、脱水蔬菜包、肉包、鸭血包、腊肉包、年糕包、调味粉包、调味酱包、调味汁包、调味油包、辣椒油包、面筋包、虾米包、紫菜包、虾皮紫菜料包、醋包、芝麻油包、芝麻酱包、豆制品包、海盐包]中的一种或几种，组合或不组合包装而成的淀粉制品。

淀粉制品（06.05.02.01 粉丝、粉条）：以食用淀粉（小麦淀粉、玉米淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉、豌豆淀粉、土豆淀粉、大米淀粉、绿豆淀粉）中的一种或几种为主要原料，添加水、谷物杂粮粉（小麦粉、大米粉、黑米粉、青稞粉、燕麦粉、高粱粉、小米粉、玉米粉、紫薯粉、红豆粉、绿豆粉、荞麦粉中的一种或几种）、蔬菜粉（菠菜粉、胡萝卜粉、紫甘蓝粉、番茄粉、马蹄粉、山药粉、南瓜粉、芹菜粉、红薯粉、紫薯粉、甘蓝粉、甜菜根粉中的一种或几种）、植物油（大豆油、菜籽油、花生油、葵花籽油、食用植物调和油中的一种）、魔芋粉、白砂糖、海藻糖、食醋（白醋、陈醋）、单，双甘油脂肪酸酯、黄原胶、羧甲基纤维素钠、羟丙基甲基纤维素、乳酸钠、碳酸钾、碳酸钠、海藻酸钠、柠檬酸钠、乳糖醇、维生素 C、D-异抗坏血酸钠、丙三醇、乳酸、柠檬酸、柑橘黄、高粱红、甜菜红、木糖醇、磷脂、葡萄糖酸-δ-内酯、DL-苹果酸、微晶纤维素、硫酸铝钾、硫酸铝铵中的一种或多种，经搅拌、过滤储浆、蒸煮成型、冷却切制、包装、灭菌、包装而成的即食或非即食淀粉制品（面皮、凉皮、米面皮、河粉、土豆粉、大拉皮、粉皮、粉丝、粉条）。

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提供依据。

本标准中铅严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南欢阿婆食品有限责任公司