412388S-2025

郑州兴禾食品有限公司企业标准

Q/ZXHS 0002S-2025

湿淀粉制品

2025-08-07 发布　　2025-08-07 实施

郑州兴禾食品有限公司 发布

前　言

本标准由郑州兴禾食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：熊磊磊。

HNQB

湿淀粉制品

1 范围

本标准规定了湿淀粉制品的要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以湿淀粉制品（凉皮、面皮、擀面皮、河粉、复合米面皮中的一种）为主要原料，搭配或不搭配外购料包【调味粉包（固态复合调味料）、调味酱包（半固态复合调味料）、调味汁包（液态复合调味料）、调味油包、辣椒油包、芝麻油包、芝麻酱包、脱水蔬菜包、酱腌菜包、熟制坚果籽类仁包、食醋包、方便菜肴包、豆制品包、面筋包中的一种或几种】，经过组合或不组合、包装加工而成的湿淀粉制品。

湿淀粉制品（凉皮、面皮、擀面皮、河粉、复合米面皮）是以小麦粉（添加或不添加食用盐、碳酸钠中的一种或两种，经和面、洗面、沉淀、过滤后备用）或（和）食用小麦淀粉为主要原料，辅以其他食用淀粉（食用玉米淀粉、食用甘薯淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用芋头淀粉中的一种或几种）、其他粮食粉（大米粉、黑米粉、玉米粉、紫薯粉、红豆粉、绿豆粉、荞麦粉中的一种或几种）、果蔬粉（芹菜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、紫甘蓝粉、山药粉、番茄粉、火龙果粉中的一种或几种）、食用盐、外购复合调味料、复配增稠乳化剂（瓜尔胶、单，双甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、α-淀粉酶、木聚糖酶、食用玉米淀粉）、食品用香精中的一种或几种，经加水调浆、蒸制成型、刷油（大豆油、菜籽油、花生油、玉米油中的一种或几种）、冷却、分切或不分切、包装、杀菌或不杀菌等工艺加工制成的淀粉制品。

根据所用原辅料及搭配料包不同，产品分类不同。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.5 食用甘薯淀粉应符合 GB/T 34321 和 GB 31637 的规定。

2.1.6 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

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

2.1.8 食用豌豆淀粉应符合 GB/T 38572 和 GB 31637 的规定。

2.1.9 食用芋头淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.10 粮食粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.11 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.12 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.13 外购复合调味料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.14 复配增稠乳化剂应符合 GB 26687 的规定。

2.1.15 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.16 大豆油、菜籽油、花生油、玉米油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.17 调味粉包（固态复合调味料）、调味酱包（半固态复合调味料）、调味汁包（液态复合调味料）应符合 GB 31644 的规定。

2.1.18 调味油包应符合 NY/T 2111 的规定。

2.1.19 辣椒油包应符合 SB/T 11192 的规定。

2.1.20 芝麻油包应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.21 芝麻酱包应符合 LS/T 3220 的规定。

2.1.22 脱水蔬菜包应符合 SB/T 11194 的规定。

2.1.23 酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定。

2.1.24 熟制坚果籽类仁包应符合 GB 19300 的规定。

2.1.25 食醋包应符合 GB 2719 的规定。

2.1.26 方便菜肴包应符合 QB/T 5471 的规定。

2.1.27 豆制品包应符合 GB 2712 的规定。

2.1.28 面筋包应符合 GB 2711 的规定。

2.1.29 碳酸钠应符合 GB 1886.1 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，倒入洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，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	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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]，g/100g	≤	75	GB 5009.3
淀粉[a]（以干基计），g/100g	＞	50.0	GB 5009.9
酸价[b]（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值[b]（以脂肪计），g/100g	≤	0.25	GB 5009.227

项　目	指　标	检验方法
*铅[c]（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。 a 仅适用于湿淀粉制品（不包括料包）的检验。 b 仅适用于调味酱包、调味油包、辣椒油包、芝麻油包、芝麻酱包、坚果籽类仁包的混合检验。 c 含料包的产品应将湿淀粉制品与料包混合后检验，未搭配料包的产品仅对湿淀粉制品进行检验。		

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 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	10^2	10^3	GB 4789.10
注：搭配料包的产品应将湿淀粉制品与料包充分混合后进行检验，未搭配料包的产品仅对湿淀粉制品进行检验。 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；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；验证检验一天一次,验证检验增加项目：菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以湿淀粉制品（凉皮、面皮、擀面皮、河粉、复合米面皮中的一种）为主要原料，搭配或不搭配外购料包【调味粉包（固态复合调味料）、调味酱包（半固态复合调味料）、调味汁包（液态复合调味料）、调味油包、辣椒油包、芝麻油包、芝麻酱包、脱水蔬菜包、酱腌菜包、熟制坚果籽类仁包、食醋包、方便菜肴包、豆制品包、面筋包中的一种或几种】，经过组合或不组合、包装加工而成的湿淀粉制品。

湿淀粉制品（凉皮、面皮、擀面皮、河粉、复合米面皮）是以小麦粉（添加或不添加食用盐、碳酸钠中的一种或两种，经和面、洗面、沉淀、过滤后备用）或（和）食用小麦淀粉为主要原料，辅以其他食用淀粉（食用玉米淀粉、食用甘薯淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用芋头淀粉中的一种或几种）、其他粮食粉（大米粉、黑米粉、玉米粉、紫薯粉、红豆粉、绿豆粉、荞麦粉中的一种或几种）、果蔬粉（芹菜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、紫甘蓝粉、山药粉、番茄粉、火龙果粉中的一种或几种）、食用盐、外购复合调味料、复配增稠乳化剂（瓜尔胶、单，双甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、α-淀粉酶、木聚糖酶、食用玉米淀粉）、食品用香精中的一种或几种，经加水调浆、蒸制成型、刷油（大豆油、菜籽油、花生油、玉米油中的一种或几种）、冷却、分切或不分切、包装、杀菌或不杀菌等工艺加工制成的淀粉制品。

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》制订本企业标准，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。

郑州兴禾食品有限公司