



412721S-2025

河南千禧鹰味业有限公司企业标准

Q/HXY 0006S-2025

淀粉制品

2025-09-15 发布

2025-09-15 实施

河南千禧鹰味业有限公司 发布

前 言

本标准由河南千禧鹰味业有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘金超、李晓刚、吕晓龙。

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。

本标准适用于以外购的淀粉制品（干制品、湿制品）【面皮、凉皮、米皮（以大米淀粉为主料，添加饮用水、小麦粉、小麦淀粉、食用油）河粉、土豆粉、大拉皮、粉皮、粉丝、粉条、宽粉】为主要原料，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，组合包装而成的即食或非即食淀粉制品（面皮、凉皮、河粉、土豆粉、大拉皮、粉皮、粉丝、粉条、宽粉）。

根据水分含量不同，可分为：干淀粉制品、湿淀粉制品。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 淀粉制品应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.2 蔬菜制品菜肴包应符合 QB/T 5471 的规定。
- 2.1.3 动物性水产制品包应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.4 藻类制品应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.5 菌菇包应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.6 酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.7 干酪包应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.8 蛋制品包应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.9 坚果籽类包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.10 香酥锅巴包应符合 GB 17401 的规定。Q/HSS 0002S-2025
- 2.1.11 脱水蔬菜包应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.12 肉包、鸭血包应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.13 腊肉包应符合 GB 2730 的规定。
- 2.1.14 年糕包应符合 GB 7099 的规定。
- 2.1.15 调味粉包、调味酱包、调味汁包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.16 调味油包应符合 T/ZZFSA 004 的规定。
- 2.1.17 辣椒油包应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.18 面筋包应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.19 虾皮包应符合 SC/T 3205 的规定。

- 2.1.20 紫菜包应符合 GB/T 23597 的规定。
- 2.1.21 虾皮紫菜包应符合 QB/T 5471 的规定。
- 2.1.22 醋包应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.23 芝麻油包应符合 GB/T 8233 的规定。
- 2.1.24 芝麻酱包应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.25 豆制品应符合 GB 2712 的规定。

2.2 感官要求

感官要求符合表 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瓷盘中，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	具有本品应有气味和滋味、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
水分 ^a ，%	75（湿淀粉制品）	GB 5009.3
	17（干淀粉制品）	
淀粉 ^a （以干基计），%	50	GB 5009.9
铅 ^a （以 Pb 计），mg/kg	0.4	GB 5009.12
酸价 ^b （以脂肪计）（KOH），mg/g	5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^b （以脂肪计），g/100g	0.25	GB 5009.227
a 仅适用于淀粉制品的检验； b 仅适用于含油脂的外购料包的检测，配料中如使用发酵配料和酸性配料的，酸价指标不使用； *铅指标严于食品安全国家标准 GB2762 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 样品采样及处理按照 GB 4798. 1 执行。 微生物适用于产品混合检验。					

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

本标准适用于以外购的淀粉制品（干制品、湿制品）【面皮、凉皮、米皮（以大米淀粉为主料，添加饮用水、小麦粉、小麦淀粉、食用油）河粉、土豆粉、大拉皮、粉皮、粉丝、粉条、宽粉】为主要原料，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，组合包装而成的即食或非即食淀粉制品（面皮、凉皮、河粉、土豆粉、大拉皮、粉皮、粉丝、粉条、宽粉）。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。

河南千禧鹰味业有限公司