



412883S-2025



想念食品股份有限公司企业标准

Q/XNS 0020S-2025

淀粉制品

2025-09-28 发布

2025-09-28 实施

想念食品股份有限公司 发布

前 言

本标准由想念食品股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孙君庚、孔令云、董金龙、王宝岭。

本标准适用于想念食品股份有限公司及所属子公司：想念食品股份有限公司（地址：南阳市卧龙区龙升工业园龙升大道）、镇平想念食品有限公司（地址：镇平县杨营镇玉漳大道与玉源南路交叉口东南角）。

本标准自发布实施日起代替Q/XNS 0020S-2023（备案号411501S-2023，备案时间2023.05.31）。

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。

本标准适用于以淀粉制品为原料，搭配或不搭配外购的相关风味的调味料包【固态复合调味料包、半固态复合调味料包、液态复合调味料包、酱腌菜包、熟制蔬菜包、脱水蔬菜包（干制蔬菜）、熟制花生包（油炸产品）、熟制青豆（豌豆）包（油炸产品）、熟制芝麻包、熟制海鲜包、熟肉制品包、卤蛋包、紫菜蛋汤料包、（芝麻）海苔包、海带（裙带菜）包、豆制品包、方便菜肴包、大豆蛋白制品包、粉条（丝）包、猪肚鸡包、葱油酱包、番茄肉酱包、黑胡椒菌菇牛肉酱包（罐头）、耙豌豆包、木耳豆皮包、香辛料调味品包、枸杞包、枸杞蛹虫草包】、自制的相关风味的调味料包【固态复合调味料包、半固态复合调味料包、液态复合调味料包、脱水蔬菜包（干制蔬菜）】中的一种或几种，组合包装或不组合包装，加工而成的经煮制后食用。根据是否搭配料包可分为淀粉制品、淀粉制品（附料包）。

淀粉制品是以食用淀粉【玉米淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、甘薯淀粉、豌豆淀粉、绿豆淀粉、大米淀粉中的一种或几种】为原料，添加或不添加小麦粉、全麦粉、黑小麦粉、黑麦粉、紫小麦粉、绿小麦粉、荞麦粉（苦荞粉、甜荞粉）、青稞粉、黑青稞粉、燕麦粉、藜麦粉、苡麦粉、小麦胚粉、绿豆粉、黑豆粉、红豆粉、鹰嘴豆粉、玉米粉、紫米粉、红米粉、黑米粉、大米粉、小米粉、粟米粉、黍米粉、薏米粉（薏仁粉）、玄米粉（糙米粉）、黑米粉、紫薯粉、魔芋粉、魔芋精粉、果蔬粉【苦瓜粉、菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉、红甜菜粉、红枣粉、枸杞粉、山药粉中的一种或几种】、干蛋制品【（鸡）全蛋粉、（鸡）蛋黄粉、（鸡）蛋白粉中的一种或几种】、食用菌制品【香菇粉、银耳粉、黑木耳粉、猴头菇粉中的一种或几种】、茶粉系列【红茶粉、绿茶粉、抹茶粉中的一种或几种】、药食同源原料物质粉【余甘子粉、葛根粉、芡实粉、莲子粉、茯苓粉、百合粉、桑叶粉、桑叶提取物中的一种或几种】、燕麦膳食纤维粉、小麦膳食纤维粉、米胚膳食纤维粉、小麦麸粉、燕麦麸粉、菊粉、抗性糊精、海藻糖、谷朊粉、大豆（分离）蛋白粉、大麦若叶青汁粉（大麦苗粉）、南瓜（磨浆或打泥）、胡萝卜（磨浆或打泥）、大麦苗（打汁或打泥）、羽衣甘蓝（打汁或打泥）、黄瓜（打汁或打泥）、山药（磨浆或打泥）、食用盐、碳酸钠中的一种或几种为辅料，经配料、加入生活饮用水和浆、成型、冷却、干燥、包装等工序加工而成的条状非即食产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 荞麦粉（苦荞粉、甜荞粉）应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 燕麦粉、藜麦粉、青稞粉、黑青稞粉、苡麦粉、黑小麦粉、黑麦粉、紫小麦粉、绿小麦粉、紫米粉、红米粉、黑米粉、大米粉、小米粉、粟米粉、黍米粉、薏米粉（薏仁粉）、玄米粉（糙米粉）、黑

米粉、绿豆粉、鹰嘴豆粉、红豆粉、黑豆粉、燕麦膳食纤维粉、小麦膳食纤维粉、小麦麸粉、燕麦麸粉应符合 GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.6 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.7 干蛋制品应符合 GB 2749 的规定。

2.1.8 食用菌制品应符合 GB 7096 的规定。

2.1.9 茶粉系列应符合 NY/T 2672 的规定。

2.1.10 药食同源原料物质粉所用原料应符合《中华人民共和国药典》（2020 版）的规定。

2.1.11 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。

2.1.12 紫薯粉、魔芋粉应符合 NY/T 2984 的规定。

2.1.13 大麦若叶青汁粉（大麦苗粉）应卫生、无污染、无霉变，符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.14 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。

2.1.15 小麦胚粉应符合 LS/T 3210 和 GB 2715 的规定。

2.1.16 抗性糊精应符合 T/GDL 1 的规定。

2.1.17 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。

2.1.18 菊粉应符合原卫生部《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告》（2009 年第 5 号）的规定。

2.1.19 米胚膳食纤维粉应符合 QB/T 5028 的规定。

2.1.20 大豆(分离)蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。

2.1.21 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.22 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

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

2.1.24 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.25 外购的固态复合调味料包、半固态复合调味料包、液态复合调味料包应符合 GB 31644 的规定；自制的固态复合调味料包应符合本企业标准 Q/XNS 0017S 的规定；自制的半固态复合调味料包应符合本企业标准 Q/XNS 0018S 的规定；自制的液态复合调味料包应符合本企业标准 Q/XNS 0016S 的规定。

2.1.26 酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定。

2.1.27 熟制蔬菜包、方便菜肴包应符合 QB/T 5471 的规定

2.1.28 外购的脱水蔬菜包（干制蔬菜）、木耳豆皮包、枸杞包、枸杞蛹虫草包应符合 SB/T 11194 的规定；自制的脱水蔬菜包（干制蔬菜）应符合本企业标准 Q/XNS 0019S 和 Q/XNS 0011S 的规定。

2.1.29 紫菜蛋汤料包、（芝麻）海苔包、海带（裙带菜）包应符合 GB 19643 的规定

2.1.30 熟制花生包、熟制青豆（豌豆）包、熟制芝麻包应符合 GB 19300 的规定。

2.1.31 熟肉制品包应符合 GB 2726 的规定。

2.1.32 熟制海鲜包应符合 GB 10136 的规定。

2.1.33 卤蛋包应符合 GB 2749 的规定。

2.1.34 豆制品包应符合 GB 2712 的规定。

2.1.35 柠檬片包应符合 DBS34/ 2607 的规定。

2.1.36 猪肚鸡包、葱油酱包、番茄肉酱包、耙豌豆包、黑胡椒菌菇牛肉酱包（罐头）应符合 GB 7098 的规定。

2.1.37 大豆蛋白制品包应符合 SB/T 10649 的规定。

2.1.38 粉条（丝）包应符合 GB/T 23587、GB 17400 和 GB 2713 的规定。

2.1.39 南瓜、胡萝卜、大麦苗、羽衣甘蓝、黄瓜、山药应新鲜，色泽正常，无病虫害，无腐烂、霉变，并符合 GB 2762 及 GB 2763 的规定。

2.1.40 外购的香辛料调味品包应符合 GB/T 15691 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	从样品中取出一份，倒入一洁净烧杯中，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，熟制后，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味，无异味；口尝无砂质、不酸	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

2.3 理化指标

2.3.1 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 , %	≤ 14.0	GB 5009.3	
断条率 ^a , %	≤ 10.0	GB/T 23587	
淀粉（以干基计），g/100g	> 50	GB 5009.9	
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.48	GB 5009.12	
酸价（KOH）（以脂肪计），mg/g	熟制花生包、熟制青豆（豌豆）包、熟制芝麻包	≤ 3.0	GB 5009.229
	半固态复合调味料包 ^b	5.0	
过氧化值（以脂肪计），g/100g	熟制花生包、熟制青豆（豌豆）包、熟制芝麻包	≤ 0.5	GB 5009.227
	半固态复合调味料包 ^c	0.25	

注：

*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；搭配调味料包的产品混合检验，不搭配调味料包的产品只对淀粉制品进行检验。

a仅适用于淀粉制品的检验。

b仅适用于含油型（脂肪含量 $\geq 10\%$ ）半固态复合调味料包的检测，使用发酵型配料（豆酱、面酱、豆豉、腐乳等）和酸性配料（如食醋、酸度调节剂等）的，此项不适用。

c仅适用于含油型（脂肪含量 $\geq 10\%$ ）半固态复合调味料包的检测。

2.4 微生物限量

2.4.1 调味料包（罐头产品）微生物应符合商业无菌的要求，检验方法应按GB 4789.26的规定的方法检验。

2.4.2 调味料包（罐头产品除外）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	10^4	10^5	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	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

a样品的采样及处理按GB 4789.1执行。
微生物限量仅适用于干拌产品所搭配调味料包（罐头产品除外）的混合检验。

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

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；外购料包中食品添加剂的使用也应符合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、断条率（仅适用于淀粉制品的检验）、水分（仅适用于淀粉制品的检验）、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以淀粉制品为原料，搭配或不搭配外购的相关风味的调味料包【固态复合调味料包、半固态复合调味料包、液态复合调味料包、酱腌菜包、熟制蔬菜包、脱水蔬菜包（干制蔬菜）、熟制花生包（油炸产品）、熟制青豆（豌豆）包（油炸产品）、熟制芝麻包、熟制海鲜包、熟肉制品包、卤蛋包、紫菜蛋汤料包、（芝麻）海苔包、海带（裙带菜）包、豆制品包、方便菜肴包、大豆蛋白制品包、粉条（丝）包、猪肚鸡包、葱油酱包、番茄肉酱包、黑胡椒菌菇牛肉酱包（罐头）、耙豌豆包、木耳豆皮包、香辛料调味品包、枸杞包、枸杞蛹虫草包】、自制的相关风味的调味料包【固态复合调味料包、半固态复合调味料包、液态复合调味料包、脱水蔬菜包（干制蔬菜）】中的一种或几种，组合包装或不组合包装，加工而成的经煮制后食用。根据是否搭配料包可分为淀粉制品、淀粉制品（附料包）。

淀粉制品是以食用淀粉【玉米淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、甘薯淀粉、豌豆淀粉、绿豆淀粉、大米淀粉中的一种或几种】为原料，添加或不添加小麦粉、全麦粉、黑小麦粉、黑麦粉、紫小麦粉、绿小麦粉、荞麦粉（苦荞粉、甜荞粉）、青稞粉、黑青稞粉、燕麦粉、藜麦粉、莜麦粉、小麦胚粉、绿豆粉、黑豆粉、红豆粉、鹰嘴豆粉、玉米粉、紫米粉、红米粉、黑米粉、大米粉、小米粉、粟米粉、黍米粉、薏米粉（薏仁粉）、玄米粉（糙米粉）、黑米粉、紫薯粉、魔芋粉、魔芋精粉、果蔬粉【苦瓜粉、菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉、红甜菜粉、红枣粉、枸杞粉、山药粉中的一种或几种】、干蛋制品【（鸡）全蛋粉、（鸡）蛋黄粉、（鸡）蛋白粉中的一种或几种】、食用菌制品【香菇粉、银耳粉、黑木耳粉、猴头菇粉中的一种或几种】、茶粉系列【红茶粉、绿茶粉、抹茶粉中的一种或几种】、药食同源原料物质粉【余甘子粉、葛根粉、芡实粉、莲子粉、茯苓粉、百合粉、桑叶粉、桑叶提取物中的一种或几种】、燕麦膳食纤维粉、小麦膳食纤维粉、米胚膳食纤维粉、小麦麸粉、燕麦麸粉、菊粉、抗性糊精、海藻糖、谷朊粉、大豆（分离）蛋白粉、大麦若叶青汁粉（大麦苗粉）、南瓜（磨浆或打泥）、胡萝卜（磨浆或打泥）、大麦苗（打汁或打泥）、羽衣甘蓝（打汁或打泥）、黄瓜（打汁或打泥）、山药（磨浆或打泥）、食用盐、碳酸钠中的一种或几种为辅料，经配料、加入生活饮用水和浆、成型、冷却、干燥、包装等工序加工而成的条状非即食产品。

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》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。

想念股份有限公司