



412899S-2025



河南中薯食品有限公司企业标准

Q/HZS 0002S-2025

淀粉制品

2025-09-28 发布

2025-09-28 实施

河南中薯食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南中薯食品有限公司提出并起草。
本标准起草人：王坡。

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，搭配或不搭配外购料包[脱水蔬菜包、调味粉包、调味酱包、调味汁包、调味油包、辣椒油包、面筋包、紫菜包、虾皮包]中的一种或几种，组合或不组合包装而成的即食或非即食淀粉制品。

淀粉制品：以木薯淀粉、红薯淀粉、紫薯淀粉、马铃薯淀粉、魔芋淀粉、香芋淀粉、豌豆淀粉、绿豆淀粉、蕨根淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉原料中的一种或多种为原料，辅以菜籽油、大豆油、棕榈油、鸡蛋、藕粉、菠菜粉、南瓜粉、苦荞粉、香菇粉、紫苏、菊苣、葛根、刺梨、玉米须、牛蒡根、玛咖粉、小蓟、马齿苋、蒲公英、桑叶、荷叶、食用盐、硫酸铝钾中的一种或多种，经预处理、配料、和浆、熟化成型、冷却、切断、干燥或不干燥、包装而成的即食或非即食淀粉制品。

根据食用方式不同，可分为：方便粉条(丝、皮)、煮食粉条(丝)产品。

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 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.3 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 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 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.6 红薯淀粉、紫薯淀粉、魔芋淀粉、香芋淀粉、豌豆淀粉、绿豆淀粉、蕨根淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.7 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。

2.1.8 南瓜粉、菠菜粉、苦荞粉、香菇粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.9 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.10 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。

2.1.11 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.12 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。

2.1.13 紫苏、菊苣、葛根、刺梨、小蓟、马齿苋、蒲公英、桑叶、荷叶应无变质、无霉变并符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

2.1.14 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

2.1.15 脱水蔬菜包应符合 NY/T 1045 的规定。

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

2.1.17 调味油包应符合 T/ZZFSA 004 的规定。

2.1.18 辣椒油包应符合 SB/T 11192 的规定。

2.1.19 面筋包应符合 GB 2711 的规定。

2.1.20 虾皮包应符合 SC/T 3205 的规定。

2.1.21 紫菜包应符合 GB/T 23597 的规定。

2.1.22 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。

2.1.23 玉米须应符合卫生部卫监督函（2012）306 号的规定。

2.1.24 牛蒡根应符合国卫食品函（2013）83 号的规定。

2.1.25 玛咖粉应符合卫生部公告 2011 年第 13 号的规定。

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
	淀粉制品	调味包	
性 状	固态、粗细均匀、外形整齐、基本无并丝、碎丝	具有各料包应有的性状	从样品中取出适量，倒入洁净白瓷盘中，在室内自然光下用肉眼观察其性状、色泽，有无外来杂质、嗅其气味，然后以并以开水冲泡 6 分钟后，按照食用方法品其滋味。
色 泽	呈均匀的乳白色、灰白色或本产品固有的色泽	具有各自料包应有的色泽	
气味、滋味	具有本品应有的气味和滋味、无异味	具有各料包应有的气味、滋味、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质		
复水性	熟后柔软、有韧性、无明显断条、并条、口感爽滑、不夹生、不粘牙、无砂齿感	/	

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, %	≤ 17	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 6.0	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
灰分, g/100g	≤ 0.8	GB 5009.4
断条率, %	≤ 10	GB/T 23587
复水时间 ^d , min	≤ 8	

淀粉（以干基计），%	>	50	GB 5009.9
黄曲霉毒素 B ₁ ， $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	5	GB 5009.22
酸价 ^b （KOH）（以脂肪计）， mg/g	\leq	5	GB 5009.229
过氧化值 ^b （以脂肪计）， $\text{g}/100\text{g}$	\leq	0.25	GB 5009.227
铝的残留量 ^a （干样品，以 Al 计）， mg/kg	\leq	200	GB 5009.182
注：1、*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、a 仅限添加相应食品添加剂的产品检验。 3、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。 4、c 仅限煮食粉条（丝）产品，不适用于煮食粉皮、方便粉条（丝、皮）产品； 5、d 仅限方便粉条（丝、皮）产品。			

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	10^4	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
注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行； 2、适用于淀粉制品包和调料包、蔬菜包等料包的混合检验。					

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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数（仅限即食类产品）、大肠菌群（仅限即食类产品）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[脱水蔬菜包、调味粉包、调味酱包、调味汁包、调味油包、辣椒油包、面筋包、紫菜包、虾皮包]中的一种或几种，组合或不组合包装而成的即食或非即食淀粉制品。

淀粉制品：以木薯淀粉、红薯淀粉、紫薯淀粉、马铃薯淀粉、魔芋淀粉、香芋淀粉、豌豆淀粉、绿豆淀粉、蕨根淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉原料中的一种或多种为原料，辅以菜籽油、大豆油、棕榈油、鸡蛋、藕粉、菠菜粉、南瓜粉、苦荞粉、香菇粉、紫苏、菊苣、葛根、刺梨、玉米须、牛蒡根、玛咖粉、小蓟、马齿苋、蒲公英、桑叶、荷叶、食用盐、硫酸铝钾中的一种或多种，经预处理、配料、和浆、熟化成型、冷却、切断、干燥或不干燥、包装而成的即食或非即食淀粉制品。

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，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。

河南中薯食品有限公司

QB