



412939S-2025

许昌家之味食品有限公司企业标准

Q/XJZW 0005S-2025

# 焖子（淀粉制品）

2025-09-30 发布

2025-09-30 实施

许昌家之味食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由许昌家之味食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：骆玲玲。

H N

Q B

# 焖子（淀粉制品）

## 1 范围

本标准规定了焖子（淀粉制品）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以自制粉条（红薯淀粉为原料，添加生活饮用水，添加或不添加食用盐、山药粉、菠菜粉、硫酸铝钾、乳酸、乳酸钠、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸、维生素C、冰乙酸、柠檬酸、柠檬酸钠、食用香精中的一种或几种，经混合、漏丝成型、煮粉，制成粉条），加入或不加入食用盐、鸡精、味精、芝麻油、酱油、虾米、猪肉沫、芝麻、花生、十三香（砂仁、肉豆蔻、肉桂、丁香、花椒、八角、小茴香、白芷、山奈、高良姜、干姜）、香辛料（葱、姜、蒜、辣椒、花椒、八角、高良姜、桂皮、小茴香中的多种）中的多种，经搅拌、成型、冷却、分切或不分切、包装、灭菌或不灭菌加工而成的非即食焖子（淀粉制品）。

按照原料不同分为不同品种。

## 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 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.4 山药粉、菠菜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.5 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。
- 2.1.6 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.7 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.8 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.9 抗坏血酸（维生素C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.10 冰乙酸应符合 GB 1886.10 或 GB 1886.85 的规定。
- 2.1.11 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.12 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.13 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.14 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.15 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.16 芝麻油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.17 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.18 虾米应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.19 猪肉沫应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.20 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.21 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.22 十三香（砂仁、肉豆蔻、肉桂、丁香、花椒、八角、小茴香、白芷、山奈、高良姜、干姜）应符合 GB 31644 的规定。

2.1.23 香辛料应符合 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	从样品中取出适量，置于一洁净的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口后品其滋味
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, g/100g	≤ 85.0	GB 5009.3
食用盐（以氯化钠计）, g/100g	≤ 8.0	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
甲基汞 <sup>b</sup> （以 Hg 计）, mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
<sup>a</sup> 仅适用于使用该食品添加剂的产品。		
<sup>b</sup> 仅适用于添加虾米的产品。		

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
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

注：<sup>a</sup>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 规定。

### 2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 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；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。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以自制粉条（红薯淀粉为原料，添加生活饮用水，添加或不添加食用盐、山药粉、菠菜粉、硫酸铝钾、乳酸、乳酸钠、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸、维生素C、冰乙酸、柠檬酸、柠檬酸钠、食用香精中的一种或几种，经混合、漏丝成型、煮粉，制成粉条），加入或不加入食用盐、鸡精、味精、芝麻油、酱油、虾米、猪肉沫、芝麻、花生、十三香（砂仁、肉豆蔻、肉桂、丁香、花椒、八角、小茴香、白芷、山奈、高良姜、干姜）、香辛料（葱、姜、蒜、辣椒、花椒、八角、高良姜、桂皮、小茴香中的多种）中的多种，经搅拌、成型、冷却、分切或不分切、包装、灭菌或不灭菌加工而成的非即食焖子（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的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

许昌家之味食品有限公司

Q B