



412964S-2025



河南大福乐生物科技有限公司企业标准

Q/HDFL 0005S-2025

淀粉制品

2025-09-30 发布

2025-09-30 实施

河南大福乐生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南大福乐生物科技有限公司提出并起草。

本文件主要起草人：周阳阳。

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淀粉制品(粉皮、粉丝中的一种)为主要原料,添加生活饮用水经泡发、熟制(煮制)或不熟制、脱水、冷却或不冷却后,添加食用植物油(大豆油、菜籽油、棕榈油中的一种或几种)、辣椒粉、食用盐、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、天然胡萝卜素、高粱红、甜菜红、酪蛋白酸钠、白砂糖中的一种或几种,加入或不加入黄豆、青豆、酸菜、泡椒、熟芝麻中的一种或几种,添加香辛料粉(花椒粉、胡椒粉、麻椒粉、八角粉、砂仁粉、桂皮粉、甘草粉、豆蔻粉、姜粉、葱粉、小茴香粉、孜然粉中的几种)、5'-呈味核苷酸二钠(又名呈味核苷酸二钠)、味精、酵母抽提物、食品用香精中的几种,经搅拌、调味、真空包装、杀菌、包装加工而成的即食淀粉制品。

根据性状不同分为:即食粉丝、即食粉皮。

2.1 原辅料要求

2.1.1 淀粉制品应符合 GB 2713 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.4 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

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

2.1.6 香辛料粉(花椒粉、胡椒粉、麻椒粉、八角粉、砂仁粉、桂皮粉、甘草粉、豆蔻粉、姜粉、葱粉、小茴香粉、孜然粉)应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.8 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.9 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.11 5'-呈味核苷酸二钠(又名呈味核苷酸二钠)应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.12 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。

2.1.13 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.14 黄豆应符合 GB 1352 的规定。

2.1.15 青豆应符合 GB 1352 的规定。

2.1.16 酸菜、泡椒应符合 SB/T 10439 的规定。

2.1.17 熟芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.18 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。

2.1.19 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

- 2.1.20 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.21 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.22 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.23 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.24 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 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	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察性状、色泽及杂质,闻其气味,然后以温开水漱口,品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
滋味、气味	具有产品应有的滋味、气味,无异味	
杂 质	无正常视力可见外来异物	

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
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
食用盐(以 NaCl 计), %	≤ 6.0 (仅适用于添加食用盐的产品)	GB 5009.44
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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
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: a样品的采样和处理按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不适用于以计量方式销售的预先包装产品；对于预先定量包装的产品，其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

食品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

污染物限量应符合GB 2762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（不适用于以计量方式销售的预包装产品）、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准是以外购淀粉制品(粉皮、粉丝中的一种)为主要原料,添加生活饮用水经泡发、熟制(煮制)或不熟制、脱水、冷却或不冷却后,添加食用植物油(大豆油、菜籽油、棕榈油中的一种或几种)、辣椒粉、食用盐、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、天然胡萝卜素、高粱红、甜菜红、酪蛋白酸钠、白砂糖中的一种或几种,加入或不加入黄豆、青豆、酸菜、泡椒、熟芝麻中的一种或几种,添加香辛料粉(花椒粉、胡椒粉、麻椒粉、八角粉、砂仁粉、桂皮粉、甘草粉、豆蔻粉、姜粉、葱粉、小茴香粉、孜然粉中的几种)、5'-呈味核苷酸二钠(又名呈味核苷酸二钠)、味精、酵母抽提物、食品用香精中的几种,经搅拌、调味、真空包装、杀菌、包装加工而成的即食淀粉制品。

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》制定本企业标准,作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南大福乐生物科技有限公司

QB