



410944 S-2026



河南李小康食品有限公司企业标准

Q/HLS 0007S-2026

调味淀粉制品

2026-04-17 发布

2026-04-17 实施

河南李小康食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南李小康食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李小康。

H N

Q B

调味淀粉制品

1 范围

本标准规定了调味淀粉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以淀粉制品（外购）（粉皮、宽粉、粉丝中的一种或几种）为主要原料，添加食用植物油、食用动物油脂、食用盐、食糖、淀粉糖、香辛料粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、陈皮粉、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料、海鲜粉调味料、酿造酱油、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、芝麻酱、花生酱、蚝油、复合调味料、酵母抽提物、酱腌菜、熟肉制品、动物性水产制品、藻类制品、虾米、金针菇、香菇、杏鲍菇、竹笋、芝麻、花生仁、调味油、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸及其钠盐、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、乳酸、冰乙酸、酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、磷脂、乙酰化单，双甘油脂肪酸酯、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经煮制、脱水、调味、包装、杀菌、加工而成的即食调味淀粉制品。

根据所用辅料不同，产品分类不同。

2 要求

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 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 芝麻、花生仁、芝麻酱、花生酱应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.8 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.9 陈皮粉、竹笋应清洁、卫生、无污染。
- 2.1.10 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.11 鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料、海鲜粉调味料、辣椒酱、复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.12 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.13 豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.14 蚝油应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.15 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.16 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。

- 2.1.17 熟肉制品应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.18 动物性水产制品、虾米应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.19 藻类制品应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.20 金针菇、香菇、杏鲍菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.21 调味油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.22 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.23 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.24 D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.25 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.26 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.27 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.28 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.29 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.30 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.31 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.32 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.33 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.34 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.35 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。
- 2.1.36 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.37 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.38 生产用水应符合 GB 5749 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瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽和杂质，闻其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
滋味和气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

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	
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.48	GB 5009.12
^a 酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤	5.0	GB 5009.229
^a 过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
注1：a仅适用于脂肪含量≥10%以上，其中酸价不适用于含发酵型配料和酸性配料的产品；			
注2：*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

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定，污染物限量应符合GB 2762的规定。

3 出厂检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。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（外购）（粉皮、宽粉、粉丝中的一种或几种）为主要原料，添加食用植物油、食用动物油脂、食用盐、食糖、淀粉糖、香辛料粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、陈皮粉、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料、海鲜粉调味料、酿造酱油、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、芝麻酱、花生酱、蚝油、复合调味料、酵母抽提物、酱腌菜、熟肉制品、动物性水产制品、藻类制品、虾米、金针菇、香菇、杏鲍菇、竹笋、芝麻、花生仁、调味油、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸及其钠盐、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、乳酸、冰乙酸、酪蛋白酸钠、单、双甘油脂肪酸酯、磷脂、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经煮制、脱水、调味、包装、杀菌、加工而成的即食调味淀粉制品。

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，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。

河南李小康食品有限公司

QB