



411320S-2026



焦作鑫阳食品有限公司企业标准

Q/JXS 0001S-2026

淀粉制品

2026-05-22 发布

2026-05-22 实施

焦作鑫阳食品有限公司 发布

前 言

本标准由焦作鑫阳食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王飞飞、刘冠廷。

H N

Q B

淀粉制品

1 范围

本标准规定了淀粉制品的要求、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[蔬菜制品菜肴包、动物性水产制品包、藻类制品包、菌菇包、酱腌菜包、干酪包、蛋制品包、坚果籽类包（熟制）、香酥锅巴包、脱水蔬菜包、肉包、鸭血包、腊肉包、年糕包、调味粉包、调味酱包、调味汁包、调味油包、辣椒油包、面筋包、虾米包、紫菜包、虾皮紫菜料包、醋包、芝麻油包、芝麻酱包、豆制品包、海盐包]中的一种或几种，组合或不组合包装而成的淀粉制品。

淀粉制品（06.05.02.01 粉丝、粉条）：以食用淀粉（小麦淀粉、玉米淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉、豌豆淀粉、土豆淀粉、大米淀粉、绿豆淀粉）中的一种或几种为主要原料，添加水、谷物杂粮粉（小麦粉、大米粉、黑米粉、青稞粉、燕麦粉、高粱粉、小米粉、玉米粉、紫薯粉、红豆粉、绿豆粉、荞麦粉中的一种或几种）、蔬菜粉（菠菜粉、胡萝卜粉、紫甘蓝粉、番茄粉、马蹄粉、山药粉、南瓜粉、芹菜粉、红薯粉、紫薯粉、甘蓝粉、甜菜根粉中的一种或几种）、植物油（大豆油、菜籽油、花生油、葵花籽油、食用植物调和油中的一种）、魔芋粉、白砂糖、海藻糖、食醋（白醋、陈醋）、单，双甘油脂肪酸酯、黄原胶、羧甲基纤维素钠、羟丙基甲基纤维素、乳酸钠、碳酸钾、碳酸钠、海藻酸钠、柠檬酸钠、乳糖醇、维生素 C、D-异抗坏血酸钠、丙三醇、乳酸、柠檬酸、柑橘黄、高粱红、甜菜红、木糖醇、磷脂、葡萄糖酸- δ -内酯、DL-苹果酸、微晶纤维素、硫酸铝钾、硫酸铝铵中的一种或多种，经搅拌、过滤储浆、蒸煮成型、冷却切制、包装、灭菌、包装而成的即食或非即食淀粉制品（面皮、凉皮、米面皮、河粉、土豆粉、大拉皮、粉皮、粉丝、粉条）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 谷物杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 蔬菜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.5 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.6 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.9 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.10 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.11 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

- 2.1.12 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.13 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.14 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.15 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.16 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.17 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.18 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.19 乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。
- 2.1.20 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.21 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.22 丙三醇应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.23 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.24 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.25 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.26 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.27 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.28 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.29 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.30 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.31 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.32 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.33 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。
- 2.1.34 硫酸铝铵应符合 GB 1886.342 的规定。
- 2.1.35 蔬菜制品菜肴包应符合 QB/T 5471 的规定。
- 2.1.36 动物性水产制品包应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.37 藻类制品应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.38 菌菇包应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.39 酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.40 干酪包应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.41 蛋制品包应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.42 坚果籽类包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.43 香酥锅巴包应符合 GB 17401 的规定。

- 2.1.44 脱水蔬菜包应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.45 肉包、鸭血包应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.46 腊肉包应符合 GB 2730 的规定。
- 2.1.47 年糕包应符合 GB 7099 的规定。
- 2.1.48 调味粉包、调味酱包、调味汁包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.49 调味油包应符合 T/ZZFSA 004 的规定。
- 2.1.50 辣椒油包应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.51 面筋包应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.52 虾皮包应符合 SC/T 3205 的规定。
- 2.1.53 紫菜包应符合 GB/T 23597 的规定。
- 2.1.54 虾皮紫菜包应符合 QB/T 5471 的规定。
- 2.1.55 醋包应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.56 芝麻油包应符合 GB/T 8233 的规定。
- 2.1.57 芝麻酱包应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.58 豆制品应符合 GB 2712 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	具有本品应有的性状	从样品中取出1袋,置于洁净白瓷盘中,在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽及杂质、嗅其气味,然后用温开水漱口,品尝其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品应有的气味、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 ^a , g/100g	≤75 (粉丝、粉条、粉皮) ≥50 (其它产品)	GB 5009.3
淀粉 ^a (以干基计), %	>	50 GB 5009.9
过氧化值 ^b (以脂肪计), g/100g	≤	0.25 GB 5009.227

酸价 ^b (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤	5.0	GB 5009.229
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
铝的残留量 ^c (干样品, 以 Al 计), mg/kg	≤	200	GB 5009.182
<p>a仅适用于淀粉制品的检验;</p> <p>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;</p> <p>c 仅适用于使用该添加剂的产品;</p> <p>*铅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。</p>			

2.4 微生物限量

即食产品微生物限量应符合表3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	10	100	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌, / 25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
<p>a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。</p> <p>微生物适用于未搭配料包的产品单独检测, 搭配料包的产品的混合检测。</p>					

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

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; 外购料包中的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

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分(淀粉制品)、菌落总数(即食产品)、大肠菌群(即食产品)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[蔬菜制品菜肴包、动物性水产制品包、藻类制品包、菌菇包、酱腌菜包、干酪包、蛋制品包、坚果籽类包（熟制）、香酥锅巴包、脱水蔬菜包、肉包、鸭血包、腊肉包、年糕包、调味粉包、调味酱包、调味汁包、调味油包、辣椒油包、面筋包、虾米包、紫菜包、虾皮紫菜料包、醋包、芝麻油包、芝麻酱包、豆制品包、海盐包]中的一种或几种，组合或不组合包装而成的淀粉制品。

淀粉制品（06.05.02.01 粉丝、粉条）：以食用淀粉（小麦淀粉、玉米淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉、豌豆淀粉、土豆淀粉、大米淀粉、绿豆淀粉）中的一种或几种为主要原料，添加水、谷物杂粮粉（小麦粉、大米粉、黑米粉、青稞粉、燕麦粉、高粱粉、小米粉、玉米粉、紫薯粉、红豆粉、绿豆粉、荞麦粉中的一种或几种）、蔬菜粉（菠菜粉、胡萝卜粉、紫甘蓝粉、番茄粉、马蹄粉、山药粉、南瓜粉、芹菜粉、红薯粉、紫薯粉、甘蓝粉、甜菜根粉中的一种或几种）、植物油（大豆油、菜籽油、花生油、葵花籽油、食用植物调和油中的一种）、魔芋粉、白砂糖、海藻糖、食醋（白醋、陈醋）、单，双甘油脂肪酸酯、黄原胶、羧甲基纤维素钠、羟丙基甲基纤维素、乳酸钠、碳酸钾、碳酸钠、海藻酸钠、柠檬酸钠、乳糖醇、维生素 C、D-异抗坏血酸钠、丙三醇、乳酸、柠檬酸、柑橘黄、高粱红、甜菜红、木糖醇、磷脂、葡萄糖酸- δ -内酯、DL-苹果酸、微晶纤维素、硫酸铝钾、硫酸铝铵中的一种或多种，经搅拌、过滤储浆、蒸煮成型、冷却切制、包装、灭菌、包装而成的即食或非即食淀粉制品（面皮、凉皮、米面皮、河粉、土豆粉、大拉皮、粉皮、粉丝、粉条）。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。

本标准铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。