



411841S-2026



河南省盛田农业有限公司企业标准

Q/HNST 0009S-2026

丸子（淀粉制品）

2026-06-30 发布

2026-06-30 实施

河南省盛田农业有限公司 发布

前 言

本标准由河南省盛田农业有限公司提出并起草。

本标准起草人：孙继周、李伟、孙溪烽。

H N
Q B

丸子（淀粉制品）

1 范围

本标准规定了丸子（淀粉制品）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用红薯淀粉、红薯粉条（经复水煮制、冷却、切断）为主要原料，添加生活饮用水、牛油、绿豆粉、大豆粉、豌豆粉、荞麦粉、小麦粉、玉米粉、大米粉、豆腐、鸡蛋、芝麻、蔬菜（红薯叶、萝卜、胡萝卜、菠菜、韭菜、芹菜、黄豆芽、姜、蒜、葱、莲菜中的一种或几种）（清洗、切制）、十三香调味料、香辛料粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、陈皮（粉碎）、白芷（粉碎）、食用盐、鸡精、味精、芝麻油、牛肉（清洗、切制）、猪肉（清洗、切制）、羊肉（清洗、切制）、鸡肉（清洗、切制）、鸭肉（清洗、切制）、鱼肉（清洗、切制）、大虾（清洗、切制）、鸡蛋液中的一种或几种，经配料、拌馅、成型、油炸（食用植物油、食用动物油脂中的一种或几种）、沥油、冷却、包装加工而成的即食丸子（淀粉制品）。

根据添加原料不同分为：杂粮味丸子（淀粉制品）、蔬菜味丸子（淀粉制品）、豆腐味丸子（淀粉制品）、其他风味丸子（淀粉制品）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 红薯粉条应符合 GB/T 23587 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.4 绿豆粉、大豆粉、豌豆粉、荞麦粉、小麦粉、玉米粉、大米粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.5 豆腐应符合 GB/T 22106 的规定。

2.1.6 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。

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

2.1.8 蔬菜（红薯叶、萝卜、胡萝卜、菠菜、韭菜、芹菜、黄豆芽、姜、蒜、葱）应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.9 十三香调味料、香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.11 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.12 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.13 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.14 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。

2.1.15 陈皮、白芷应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

2.1.16 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

- 2.1.17 牛油应符合 GB/T 46004 和 GB 10146 的规定。
- 2.1.18 牛肉、猪肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鱼肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.19 大虾应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.20 鸡蛋液应符合 GB 2749 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
色泽	具有本品应有的色泽	取100g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
性状	具有本品应有的性状	
气、滋味	具有本品特有的气味、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，g/100g	≤ 50	GB 5009. 3
食用盐(以 NaCl 计)，g/100g	≤ 8	GB 5009. 44
*铅(以 Pb 计)，mg/kg	≤ 0. 4	GB 5009. 12
黄曲霉毒素B ₁ ， μ g/kg	≤ 5. 0	GB 5009. 22
酸价（以脂肪计）(KOH)，mg/g	≤ 3. 0	GB 5009. 229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0. 25	GB 5009. 227
注：*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	10 ²	10 ³	GB 4789. 10
注：a 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 的规定。

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

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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以食用红薯淀粉、红薯粉条（经复水煮制、冷却、切断）为主要原料，添加生活饮用水、牛油、绿豆粉、大豆粉、豌豆粉、荞麦粉、小麦粉、玉米粉、大米粉、豆腐、鸡蛋、芝麻、蔬菜（红薯叶、萝卜、胡萝卜、菠菜、韭菜、芹菜、黄豆芽、姜、蒜、葱、莲菜中的一种或几种）（清洗、切制）、十三香调味料、香辛料粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、陈皮（粉碎）、白芷（粉碎）、食用盐、鸡精、味精、芝麻油、牛肉（清洗、切制）、猪肉（清洗、切制）、羊肉（清洗、切制）、鸡肉（清洗、切制）、鸭肉（清洗、切制）、鱼肉（清洗、切制）、大虾（清洗、切制）、鸡蛋液中的一种或几种，经配料、拌馅、成型、油炸（食用植物油、食用动物油脂中的一种或几种）、沥油、冷却、包装加工而成的即食丸子（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》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。

河南省盛田农业有限公司