



411967S-2026



濮阳市志坤好香食品有限公司企业标准

Q/PZHS 0016S-2026

方便汤料（淀粉制品）

2026-07-10 发布

2026-07-10 实施

濮阳市志坤好香食品有限公司 发布

H N

Q B

前 言

本标准由濮阳市志坤好香食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王志坤、王志芳。

H N

Q B

方便汤料（淀粉制品）

1 范围

本标准规定了方便汤料(淀粉制品)的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于汤料包为主要原料，搭配或不搭配调料包【菜料包（自制或外购）、外购（酱包、醋包、油包、芝麻酱包、花生酱包、粉条包、熟制坚果籽类制品包、酱腌菜包、熟肉制品包、熟制水产品包、方便菜肴包、食用菌包、豆制品包、面筋包、藻类制品包中的一种或几种）中的一种或几种】，经组合或不组合、包装而成的方便汤料（淀粉制品）。

汤料包是以食用淀粉（食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用红薯淀粉中的一种或几种）为主要原料，添加小麦粉、谷物杂粮粉、食用盐、味精、白砂糖、香辛料或其粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、橘皮（陈皮）、食用植物油、酵母抽提物、麦芽糊精、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、鸡肉粉、牛肉粉、羊肉粉、复合调味料、醋粉、酱油粉、脱水蔬菜、油炸葱片、芝麻、花生仁、烘焙大豆、烘焙豌豆、粉条、脱水藻类、豆制品、油炸豆制品、植物蛋白肉（大豆蛋白制品）、大豆组织蛋白、脱水豆皮（豆腐皮）、脱水千张皮、膨化豆制品、脱水蛋粒、脱水熟肉制品、干制水产品、果蔬干制品、干面筋、香菇、木耳、5'-呈味核苷酸二钠、食品用香精、谷氨酸钠中的多种，经配料、混合、包装加工而成的非即食汤料（淀粉制品）。

菜料包（自制）是以脱水蔬菜（大蒜、蒜黄、葱、姜、香菜、胡萝卜、菠菜、青梗菜、白菜、高丽菜、黄花菜、芹菜、青菜、西兰花、萝卜、豌豆、黄瓜、西葫芦、番茄、茄子、辣椒、马铃薯、甘薯、紫薯、木薯、竹笋、芦笋、莲藕、黄秋葵、玉米、紫苏中的一种或几种）、油炸葱片、芝麻、花生仁、烘焙大豆、烘焙豌豆、粉条、豆制品、油炸豆制品、大豆蛋白制品、大豆组织蛋白、干面筋、香菇、木耳、虾米、虾皮、干枸杞、脱水豆皮（豆腐皮）、脱水千张皮、脱水熟肉制品（猪肉、牛肉、鸡肉、羊肉中的一种或几种）、脱水藻类（海带、紫菜、裙带菜、海苔中的一种或几种）、调味鸡蛋粒、皮蛋干/粒中的几种为原料，经混合、包装加工而成。

根据所用原辅料及搭配料包的不同，产品分类不同。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 小麦粉、谷物杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 香辛料或其粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.7 橘皮（陈皮）粉应清洁、卫生、无污染、无杂质。
- 2.1.8 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

- 2.1.9 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.10 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.11 鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、鸡肉粉、牛肉粉、羊肉粉、复合调味料、醋粉、酱油粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.12 脱水蔬菜应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.13 油炸葱片应符合 GB 16565 的规定。
- 2.1.14 芝麻、花生仁、烘焙大豆、烘焙豌豆应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.15 粉条应符合 GB/T 23587 的规定。
- 2.1.16 脱水藻类应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.17 豆制品、油炸豆制品、脱水豆皮（豆腐皮）、脱水千张皮、植物蛋白肉（大豆蛋白制品）、大豆组织蛋白应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.18 膨化豆制品应符合 SB/T 10453 的规定。
- 2.1.19 干面筋应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.20 香菇、木耳应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.21 干制水产品、虾米、虾皮应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.22 脱水熟肉制品应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.23 脱水蛋粒、调味鸡蛋粒、皮蛋干/粒应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.24 果蔬干制品应清洁、卫生、无杂质。
- 2.1.25 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.26 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.27 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.28 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.29 干枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.30 菜料包（外购）应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.31 酱包（外购）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.32 醋包（外购）应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.33 油包（外购）应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.34 粉条包（外购）应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.35 芝麻酱包、花生酱包、熟制坚果籽类制品包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.36 酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.37 熟肉制品包应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.38 熟制水产品包应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.39 方便菜肴包应符合 QB/T 5471 的规定。

- 2.1.40 食用菌包应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.41 豆制品包应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.42 面筋包应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.43 藻类制品包应符合 GB 19643 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（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察其性状、色泽及有无异物，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
滋味、气味	具有产品应有滋味与气味，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
^a 水分, g/100g	≤	15.0	GB 5009.3
^a 淀粉（以干基计）, g/100g	>	50.0	GB 5009.9
^b *铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤	0.49	GB 5009.12
^c 酸价（以脂肪计）(KOH), mg/g	≤	5.0	GB 5009.229
^c 过氧化值（以脂肪计）, g/100g	≤	0.25	GB 5009.227

注 1：a 仅适用于汤料包的检验；
 b 搭配料包的产品将汤料包与调料包充分混合后进行检验，未搭配料包的产品仅对汤料包进行检验；
 c 仅适用于料包的混合检验，且脂肪含量≥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 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。

2.5 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。

2.6 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 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分（仅适用于汤料包）。型式检验按国家相

关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于汤料包为主要原料，搭配或不搭配调料包【菜料包（自制或外购）、外购（酱包、醋包、油包、芝麻酱包、花生酱包、粉条包、熟制坚果籽类制品包、酱腌菜包、熟肉制品包、熟制水产品包、方便菜肴包、食用菌包、豆制品包、面筋包、藻类制品包中的一种或几种）中的一种或几种】，经组合或不组合、包装而成的方便汤料（淀粉制品）。

汤料包是以食用淀粉（食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用红薯淀粉中的一种或几种）为主要原料，添加小麦粉、谷物杂粮粉、食用盐、味精、白砂糖、香辛料或其粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、橘皮（陈皮）、食用植物油、酵母抽提物、麦芽糊精、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、鸡肉粉、牛肉粉、羊肉粉、复合调味料、醋粉、酱油粉、脱水蔬菜、油炸葱片、芝麻、花生仁、烘焙大豆、烘焙豌豆、粉条、脱水藻类、豆制品、油炸豆制品、植物蛋白肉（大豆蛋白制品）、大豆组织蛋白、脱水豆皮（豆腐皮）、脱水千张皮、膨化豆制品、脱水蛋粒、脱水熟肉制品、干制水产品、果蔬干制品、干面筋、香菇、木耳、5'-呈味核苷酸二钠、食品用香精、谷氨酸钠中的多种，经配料、混合、包装加工而成的非即食汤料（淀粉制品）。

菜料包（自制）是以脱水蔬菜（大蒜、蒜黄、葱、姜、香菜、胡萝卜、菠菜、青梗菜、白菜、高丽菜、黄花菜、芹菜、青菜、西兰花、萝卜、豌豆、黄瓜、西葫芦、番茄、茄子、辣椒、马铃薯、甘薯、紫薯、木薯、竹笋、芦笋、莲藕、黄秋葵、玉米、紫苏中的一种或几种）、油炸葱片、芝麻、花生仁、烘焙大豆、烘焙豌豆、粉条、豆制品、油炸豆制品、大豆蛋白制品、大豆组织蛋白、干面筋、香菇、木耳、虾米、虾皮、干枸杞、脱水豆皮（豆腐皮）、脱水千张皮、脱水熟肉制品（猪肉、牛肉、鸡肉、羊肉中的一种或几种）、脱水藻类（海带、紫菜、裙带菜、海苔中的一种或几种）、调味鸡蛋粒、皮蛋干/粒中的几种为原料，经混合、包装加工而成。

根据所用原辅料及搭配料包的不同，产品分类不同。

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。

濮阳市志坤好香食品有限公司