



412103S-2026



长葛市刘薯记薯业有限公司企业标准

Q/CLSJ 0001S-2026

焖子（淀粉制品）

2026-07-21 发布

2026-07-21 实施

长葛市刘薯记薯业有限公司 发布

前 言

本标准由长葛市刘薯记薯业有限公司提出并起草。

本标准起草人：杜亚楠、刘清山。

H N

Q B

焖子（淀粉制品）

1 范围

本标准规定了焖子（淀粉制品）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以外购粉条为主要原料，辅以或不辅以食用盐、鸡精、味精、芝麻油、酱油、虾米、猪肉沫、芝麻、花生、香辛料或粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经蒸制或煮制成型、冷却、分切或不分切、包装、杀菌、包装加工而成的非即食焖子（淀粉制品）。

按照原辅料不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 粉条应符合GB/T 23587的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。
- 2.1.3 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.4 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.5 芝麻油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.7 虾米应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.8 猪肉沫应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.9 芝麻应符合 GB/T11761 和 GB19300 的规定。
- 2.1.10 花生应符合 GB/T1532 和 GB19300 的规定。
- 2.1.11 香辛料或粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.12 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.13 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性状	块状，柔韧、有弹性	从样品中取出 1 袋，置于洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味， 然后以温开水漱口，熟制后品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有原料应有气味和滋味，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/(%)	≤ 85.0	GB 5009.3
食用盐 ^a (以氯化钠计), g/100g	≤ 5.0	GB 5009.44
*铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤ 0.4	GB 5009.12
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 仅适用于添加食用盐的产品。		

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	
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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 水分、感官要求、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以外购粉条为主要原料，辅以或不辅以食用盐、鸡精、味精、芝麻油、酱油、虾米、猪肉沫、芝麻、花生、香辛料或粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经蒸制或煮制成型、冷却、分切或不分切、包装、杀菌、包装加工而成的非即食焖子（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》制订本企业标准，作为组织生、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。

长葛市刘薯记薯业有限公司