



412462S-2026



河南省臻食食品科技有限公司企业标准

Q/HZS 0001S-2026

淀粉制品

2026-08-25 发布

2026-08-25 实施

河南省臻食食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南省臻食食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：张小兵。

H N
Q B

淀粉制品

1 范围

本标准规定了淀粉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以淀粉制品为主料包，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（干、湿）：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）中的一种或几种为原料，添加生活饮用水，添加或不添加食用盐、食用植物油、谷物杂粮粉、蔬菜粉、魔芋粉、海藻糖、食醋、单、双甘油脂肪酸酯、黄原胶、瓜尔胶、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、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几种，经配料、和浆、蒸煮成型、冷却切制、拌油或不拌油、包装、灭菌或不灭菌、包装加工而成的即食或非即食湿淀粉制品；经配料、和浆、成型、冷却、干燥、包装加工而成的非即食干淀粉制品。

根据原辅料不同，可分为：粉丝、粉条、粉皮、土豆粉、风味/复合粉丝（粉丝、粉条、粉皮、土豆粉）、面皮、凉皮、米面皮、河粉、粉皮、大拉皮等。

根据工艺不同可分为：湿制品、干制品。

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 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 谷物杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.5 蔬菜粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.6 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.7 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。

2.1.8 食醋应符合 GB 2719 的规定。

2.1.9 食用植物油应符合 GB 2716 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瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.13醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.14乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.15羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.16羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.17乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.18碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.19碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.20海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.21柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.22乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。
- 2.1.23维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.24D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.25丙三醇应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.26乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.27柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.28柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.29高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.30甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.31木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.32磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.33葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.34DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.35微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.36硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。
- 2.1.37硫酸铝铵应符合 GB 1886.342 的规定。
- 2.1.38蔬菜制品菜肴包应符合 QB/T 5471 的规定。
- 2.1.39动物性水产制品包应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.40藻类制品应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.41菌菇包应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.42酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.43干酪包应符合 GB 25192 的规定。

- 2.1.44蛋制品包应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.45坚果籽类包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.46香酥锅巴包应符合 GB 17401 的规定。
- 2.1.47脱水蔬菜包应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.48肉包、鸭血包应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.49腊肉包应符合 GB 2730 的规定。
- 2.1.50 年糕包应符合 GB 7099 的规定。
- 2.1.51调味粉包、调味酱包、调味汁包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.52调味油包应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.53辣椒油包应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.54面筋包应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.55虾皮包应符合 SC/T 3205 的规定。
- 2.1.56紫菜包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.57 虾皮紫菜包应符合 QB/T 5471 的规定。
- 2.1.58醋包应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.59芝麻油包应符合 GB/T 8233 的规定。
- 2.1.60芝麻酱包应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.61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 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有产品应有的色泽、有光泽，呈半透明状	取适量试样置于白瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽、杂质，闻其气味，温开水漱口后，品其滋味
性 状	条状或片状，或具产品应有性状	
气、滋味	具有产品应有的气、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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分 ^a ，g/100g	≤ 17（干制粉丝类、粉条类、粉皮类） 20（其它干制产品）	GB 5009.3

	75 (湿制粉丝类、粉条类、粉皮类)	
	85 (其它湿制品)	
淀粉 ^a (以干基计), g/100g	> 50	GB 5009.9
铝的残留量 ^b (干样品, 以 Al 计), mg/kg	≤ 200	GB 5009.182
酸价 ^c (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^c (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
a仅适用于淀粉制品; b仅适用于添加硫酸铝钾、硫酸铝铵的淀粉制品; c 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; *指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		

2.4 微生物限量

即食产品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 中平板计数法
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
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 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。					

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 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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。

3 检验

保质期>7 天的产品出厂检验项目: 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)。

保质期≤7 天的产品出厂检验项目: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分 (淀粉制品)。即食产

品增加一周一次验证检验，验证检验增加菌落总数、大肠菌群。

型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以淀粉制品为主料包，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（干、湿）：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）中的一种或几种为原料，添加生活饮用水，添加或不添加食用盐、食用植物油、谷物杂粮粉、蔬菜粉、魔芋粉、海藻糖、食醋、单，双甘油脂肪酸酯、黄原胶、瓜尔胶、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、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几种，经配料、和浆、蒸煮成型、冷却切制、拌油或不拌油、包装、灭菌或不灭菌、包装加工而成的即食或非即食湿淀粉制品；经配料、和浆、成型、冷却、干燥、包装加工而成的非即食干淀粉制品。

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》规定制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省臻食食品科技有限公司