



412273S-2026



河南中薯食品有限公司企业标准

Q/HZS 0003S-2026

淀粉制品

2026-08-07 发布

2026-08-07 实施

河南中薯食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南中薯食品有限公司提出并起草。
本标准起草人：王坡。

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，添加或不添加外购料包复合调味料包【调味粉包、调味酱包、调味汁包、调味油包、辣椒油包、调味醋包中的一种或几种】、蛋制品包(鹌鹑蛋包、酱油煎蛋、卤蛋包、炸蛋包中的一种或几种)、豆制品包【腐竹包、豆皮包、豆丁包、腐皮卷(响铃卷)、豆干包、油丁包、炒黄豆包、卤汁素鸡包中的一种或几种】、调味面制品包(辣条包)、腌渍菜包【酸笋包、笋尖包、酸豆角包、酸菜包、剁椒包、二荆条辣椒包、豆芽包(黄豆芽包)、胡萝卜包、萝卜包、榨菜包、贡菜包、蔬菜包中的一种或几种】、熟肉制品包【牛肚包、牛肉包、牛杂包、红烧牛肉包、牛肚料理包、酥肉包、卤肉包、鸡肉包、肥肠包、肥牛包、鸭杂包中的一种或几种】、腊肉包、食用菌制品包(菌菇包、金针菇包)、海带丝包、脱水菜包、干辣椒包、花生包(或麻辣花生包)、豌豆包、青豆包、面筋包、紫菜包、虾皮包、香酥锅巴包、炒芝麻包、年糕包、熟制水产制品包(丸子包、花蛤包、蟹棒包、扇贝肉包)中的一种或几种，组合或不组合包装而成的即食或非即食淀粉制品。

淀粉制品(粉皮、粉条、粉丝、凉粉)：以食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、木薯淀粉、食用小麦淀粉、食用豌豆淀粉、蚕豆淀粉、橡子淀粉中的一种或多种为主要原料，添加或不添加大米粉，经与生活饮用水搅拌混合，添加或不添加食用盐、菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、紫薯粉、食用红薯淀粉、食用蕨根淀粉、食用葛根粉、番茄粉、山药粉、魔芋粉、谷朊粉、复合调味粉、硫酸铝铵(不适用于凉粉)、冰乙酸、柠檬酸、复配食品添加剂(海藻酸钠、黄原胶、乳酸钠)、食用香精中的一种或几种，经调配、和浆、熟化成型、切条或不切条、冷却、晾晒或不晾晒、包装加工而成的即食或非即食淀粉制品。

根据原辅料和熟化成型工艺参数及食用方式的不同，可分为：方便粉条(丝、皮)、煮食粉条(丝)、凉粉。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.3 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 食用红薯淀粉、食用豌豆淀粉、蚕豆淀粉、食用蕨根淀粉、橡子淀粉应符合 GB 31637 的规定。

- 2.1.6 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 硫酸铝铵应符合 GB 1886.342 的规定。
- 2.1.8 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.9 菠菜粉、南瓜粉、芹菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、山药粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.10 紫薯粉、大米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 食用葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.12 复合调味粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.13 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.14 复合调味料包（调味粉包、调味酱包、调味汁包、调味醋包）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.15 蛋制品包应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.16 豆制品包应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.17 调味油包应符合 T/ZZFSA 004 的规定。
- 2.1.18 辣椒油包应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.19 面筋包应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.20 虾皮包应符合 SC/T 3205 的规定。
- 2.1.21 紫菜包应符合 GB/T 23597 的规定。
- 2.1.22 调味面制品包应符合 QB/T 5729 的规定。
- 2.1.23 腌渍菜包应符合 SB/T 10439 和 GB 2714 的规定。
- 2.1.24 熟肉制品包应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.25 腊肉包应符合 GB 2730 的规定。
- 2.1.26 食用菌制品包应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.27 海带丝包应符合 GB/T 45170 的规定。
- 2.1.28 脱水蔬菜包应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.29 花生包(或麻辣花生包)、豌豆包、青豆包、炒芝麻包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.30 香酥锅巴包应符合 GB 17401 的规定。
- 2.1.31 年糕包应符合 QB/T 8006 的规定。
- 2.1.32 熟制水产制品包应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.33 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.34 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.35 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.36 复配食品添加剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.37 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.38 干辣椒包应符合 GB/T 30382 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
	淀粉制品	调味包	
性 状	粉丝、粉条类：粗细均匀、外形整齐、基本无并丝、并条，无碎条、碎丝 粉皮类：片状、外形整齐、无粘连	具有各料包应有的性状	从样品中取出适量，倒入洁净白瓷盘中，在室内自然光下用肉眼观察其性状、色泽，有外来杂质、嗅其气味，然后以并以开水冲泡 6 分钟后，按照食用方法品其滋味。
色 泽	呈均匀的乳白色、灰白色或本产品固有的色泽	具有各自料包应有的色泽	
气味、滋味	具有本品应有的气味和滋味、无异味	具有各料包应有的气味、滋味、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质		
复水性	熟后柔软、有韧性、无明显断条、并条、口感爽滑、不夹生、不粘牙、无砂齿感	/	

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，%	干淀粉制品	≤	17	GB 5009.3
	湿淀粉制品	≤	75	
	凉粉	≥	50	
食用盐（以 NaCl 计），g/100g			8（仅适用于添加食用盐的产品检验）	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计），mg/kg			0.4	GB 5009.12
灰分，g/100g			0.8（仅适用于粉皮、粉条、粉丝、凉粉）	GB 5009.4
断条率，%			10	GB/T 23587
复水时间 ^d ，min			8	
淀粉（以干基计），%			50	GB 5009.9
酸价 ^b （KOH）（以脂肪计），mg/g			5	GB 5009.229

过氧化值 ^b （以脂肪计），g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
铝的残留量 ^a （干样品，以 Al 计），mg/kg	≤	200	GB 5009.182

注：1、*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。

2、a 仅限添加硫酸铝铵的产品检验。

3、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。

4、c 仅限煮食粉条（丝）产品。

5、d 仅限方便粉条（丝、皮）产品。

2.4 微生物限量

即食类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 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 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	10 ²	10 ³	GB 4789.10

注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；

2、适用于淀粉制品包和调料包、蔬菜包等料包的混合检验。

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 生产加工过程中的卫生要求

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，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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数（仅限即食类产品）、大肠菌群（仅限即食类产品）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，添加或不添加外购料包复合调味料包【调味粉包、调味酱包、调味汁包、调味油包、辣椒油包、调味醋包中的一种或几种】、蛋制品包(鹌鹑蛋包、酱油煎蛋、卤蛋包、炸蛋包中的一种或几种)、豆制品包【腐竹包、豆皮包、豆丁包、腐皮卷(响铃卷)、豆干包、油丁包、炒黄豆包、卤汁素鸡包中的一种或几种】、调味面制品包(辣条包)、腌渍菜包【酸笋包、笋尖包、酸豆角包、酸菜包、剁椒包、二荆条辣椒包、豆芽包(黄豆芽包)、胡萝卜包、萝卜包、榨菜包、贡菜包、蔬菜包中的一种或几种】、熟肉制品包【牛肚包、牛肉包、牛杂包、红烧牛肉包、牛肚料理包、酥肉包、卤肉包、鸡肉包、肥肠包、肥牛包、鸭杂包中的一种或几种】、腊肉包、食用菌制品包(菌菇包、金针菇包)、海带丝包、脱水菜包、干辣椒包、花生包(或麻辣花生包)、豌豆包、青豆包、面筋包、紫菜包、虾皮包、香酥锅巴包、炒芝麻包、年糕包、熟制水产制品包(丸子包、花蛤包、蟹棒包、扇贝肉包)中的一种或几种，组合或不组合包装而成的即食或非即食淀粉制品。

淀粉制品(粉皮、粉条、粉丝、凉粉)：以食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、木薯淀粉、食用小麦淀粉、食用豌豆淀粉、蚕豆淀粉、橡子淀粉中的一种或多种为主要原料，添加或不添加大米粉，经与生活饮用水搅拌混合，添加或不添加食用盐、菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、紫薯粉、食用红薯淀粉、食用蕨根淀粉、食用葛根粉、番茄粉、山药粉、魔芋粉、谷朊粉、复合调味粉、硫酸铝铵(不适用于凉粉)、冰乙酸、柠檬酸、复配食品添加剂(海藻酸钠、黄原胶、乳酸钠)、食用香精中的一种或几种，经调配、和浆、熟化成型、切条或不切条、冷却、晾晒或不晾晒、包装加工而成的即食或非即食淀粉制品。

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，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南中薯食品有限公司