



412612S-2026

张顺心（焦作）农业科技有限公司企业标准

Q/ZSXJ 0001S-2026

# 方便淀粉制品

2026-09-04 发布

2026-09-04 实施

张顺心（焦作）农业科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由张顺心（焦作）农业科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孙铮。

H N  
Q B

# 方便淀粉制品

## 1 范围

本标准规定了方便淀粉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以外购或自制的方便淀粉制品，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，组合包装而成的方便淀粉制品。

方便淀粉制品（方便粉条、方便米粉、方便米线、方便川粉、方便土豆粉、方便红薯鲜粉、方便苕皮、方便粉丝、方便芋头粉）：以食用淀粉（食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用红薯淀粉、食用小麦淀粉、食用芋头淀粉、食用玉米淀粉、食用蚕豆淀粉、食用大米淀粉、大米淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉中的一种或几种）为原料，添加饮用水、植物油（大豆油、花生油、葵花籽油、菜籽油、椰子油、棕榈油、橄榄油、亚麻籽油、棉籽油、芝麻油、茶籽油中的一种或几种）、食用盐、果蔬粉（胡萝卜粉、番茄粉、南瓜粉、菠菜粉、芹菜粉、山药粉、洋葱粉、苦瓜粉、甘蓝粉、甜菜根粉、西兰花粉、红枣粉、山楂粉、枸杞粉、苹果粉、草莓粉、芒果粉、菠萝粉、木瓜粉、柠檬粉、蔓越莓粉、香蕉粉、蓝莓粉、火龙果粉、桑葚粉、红薯粉、紫薯粉中的一种或几种）、魔芋粉、葛根粉、米粉、玉米粉、红豆粉、荞麦粉、高粱粉、可溶性大豆多糖、柠檬酸、柠檬酸钠、醋酸酯淀粉、海藻酸钠、硫酸铝铵（仅限粉丝、粉条）、硫酸铝钾（仅限粉丝、粉条）、羧甲基纤维素钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、碳酸钠、酪蛋白酸钠、D-异抗坏血酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、黄原胶、冰乙酸、乳酸中的一种或几种，经调粉、成型、熟制、干燥或不干燥、冷却包装而成。

根据原料不同可分为不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 淀粉制品应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.2 蔬菜制品菜肴包应符合 QB/T 5471 的规定。
- 2.1.3 动物性水产制品包应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.4 藻类制品应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.5 菌菇包应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.6 酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.7 干酪包应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.8 蛋制品包应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.9 坚果籽类包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.10 香酥锅巴包应符合 GB 17401 的规定。

- 2.1.11 脱水蔬菜包应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.12 肉包、鸭血包应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.13 腊肉包应符合 GB 2730 的规定。
- 2.1.14 年糕包应符合 GB 7099 的规定。
- 2.1.15 调味粉包、调味酱包、调味汁包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.16 调味油包应符合 T/ZZFSA 004 的规定。
- 2.1.17 辣椒油包应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.18 面筋包应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.19 虾皮包应符合 SC/T 3205 的规定。
- 2.1.20 紫菜包应符合 GB/T 23597 的规定。
- 2.1.21 虾皮紫菜包应符合 QB/T 5471 的规定。
- 2.1.22 醋包应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.23 芝麻油包应符合 GB/T 8233 的规定。
- 2.1.24 芝麻酱包应 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.25 豆制品应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.26 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.27 饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.28 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.29 食用盐、海盐包应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.30 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.31 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.32 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.33 米粉、玉米粉、红豆粉、荞麦粉、高粱粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.34 可溶性大豆多糖应符合 GB 1886.322 的规定。
- 2.1.35 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.36 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.37 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.38 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.39 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.40 硫酸铝铵应符合 GB 25592 的规定。
- 2.1.41 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。
- 2.1.42 羧甲基纤维素钠 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.43 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.44 碳酸钠应符合 GB 1886.214 的规定。

- 2.1.45 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.46 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.47 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.48 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.49 冰乙酸应符合 GB 1886.10 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     | 具有本品应有的性状        | 取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽、性状和杂质，闻其气味,用温开水漱口品其滋味 |
| 色 泽     | 具有本品应有的色泽        |                                                         |
| 气、滋味    | 具有本品应有的气味和滋味，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 <sup>a</sup> ，%                                                                                                                                              | ≤ | 14（干制品）； 75（湿制品） | GB 5009.3   |
| 淀粉含量（以干基计） <sup>a</sup> ，%                                                                                                                                      | > | 50               | GB 5009.9   |
| 铅*（以Pb计），mg/kg                                                                                                                                                  | ≤ | 0.4              | GB 5009.12  |
| 酸价 <sup>b</sup> （KOH）（以脂肪计），mg/g                                                                                                                                | ≤ | 5.0              | GB 5009.229 |
| 过氧化值 <sup>b</sup> （以脂肪计），g/100g                                                                                                                                 | ≤ | 0.25             | GB 5009.227 |
| 铝的残留量 <sup>c</sup> （干样品，以Al计），mg/kg                                                                                                                             | ≤ | 200（仅限粉丝、粉条）     | GB 5009.182 |
| *铅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。<br><sup>a</sup> 仅适用于淀粉制品的检验。<br><sup>b</sup> 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。<br><sup>c</sup> 仅适用于使用该类食品添加剂的产品的检验。 |   |                  |             |

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 <sup>a</sup> 及限量 |   |                 |                 | 检验方法      |
|            | n                     | c | m               | M               |           |
| 菌落总数，CFU/g | 5                     | 2 | 10 <sup>4</sup> | 10 <sup>5</sup> | GB 4789.2 |

|                                           |   |   |     |                 |                  |
|-------------------------------------------|---|---|-----|-----------------|------------------|
| 大肠菌群, CFU/g                               | 5 | 2 | 10  | 10 <sup>2</sup> | 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       |
| * 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。<br>微生物适用于产品的混合检测。 |   |   |     |                 |                  |

## 2.5 净含量及允许短缺量

应符合JJF 1070的规定。

## 2.6 食品生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定；外购料包中的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；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（淀粉制品）、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以外购或自制的方便淀粉制品，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，组合包装而成的方便淀粉制品。

方便淀粉制品（方便粉条、方便米粉、方便米线、方便川粉、方便土豆粉、方便红薯鲜粉、方便苕皮、方便粉丝、方便芋头粉）：以食用淀粉（食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用红薯淀粉、食用小麦淀粉、食用芋头淀粉、食用玉米淀粉、食用蚕豆淀粉、食用大米淀粉、大米淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉中的一种或几种）为原料，添加饮用水、植物油（大豆油、花生油、葵花籽油、菜籽油、椰子油、棕榈油、橄榄油、亚麻籽油、棉籽油、芝麻油、茶籽油中的一种或几种）、食用盐、果蔬粉（胡萝卜粉、番茄粉、南瓜粉、菠菜粉、芹菜粉、山药粉、洋葱粉、苦瓜粉、甘蓝粉、甜菜根粉、西兰花粉、红枣粉、山楂粉、枸杞粉、苹果粉、草莓粉、芒果粉、菠萝粉、木瓜粉、柠檬粉、蔓越莓粉、香蕉粉、蓝莓粉、火龙果粉、桑葚粉、红薯粉、紫薯粉中的一种或几种）、魔芋粉、葛根粉、米粉、玉米粉、红豆粉、荞麦粉、高粱粉、可溶性大豆多糖、柠檬酸、柠檬酸钠、醋酸酯淀粉、海藻酸钠、硫酸铝铵（仅限粉丝、粉条）、硫酸铝钾（仅限粉丝、粉条）、羧甲基纤维素钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、碳酸钠、酪蛋白酸钠、D-异抗坏血酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、黄原胶、冰乙酸、乳酸中的一种或几种，经调粉、成型、熟制、干燥或不干燥、冷却包装而成。

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，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。

本标准中铅严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

张顺心（焦作）农业科技有限公司