



410536S-2024

平顶山市胜辉食品有限公司企业标准

Q/PSH 0002S-2024

湿淀粉制品

2024-02-19 发布

2024-02-19 实施

平顶山市胜辉食品有限公司 发布

前 言

本标准由平顶山市胜辉食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李亚辉。

H N

Q B

湿淀粉制品

1 范围

本标准规定了湿淀粉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

湿淀粉制品是以湿淀粉制品（大拉皮、土豆粉、川粉、凉粉、芋头粉、湿宽粉、红薯粉条、紫薯粉条、菠菜粉条、南瓜粉条、山药粉条、焖子、粉块中的一种或几种），搭配或不搭配外购的料包（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、花生脆包（熟）、豌豆包（熟）、脱水蔬菜包、肉包、肉灌肠包、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），搭配或不搭配自热包，经组合包装而成的湿淀粉制品。

湿淀粉制品：是以食用红薯淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉、芋头淀粉中的一种或几种为主要原料，经与生活饮用水搅拌混合，添加高粱粉、黑米粉、苦荞粉、南瓜粉、胡萝卜粉、山药粉、红甜菜粉、菠菜粉、紫薯粉、红薯粉、黄姜粉、食用盐、酱油、碳酸氢钠、脱氢乙酸钠、冰乙酸、硫酸铝钾（凉粉除外）、硫酸铝铵（凉粉除外）中的几种，经调配、和浆、成型、冷却、冷冻、分切、包装而成的非即食湿淀粉制品（产品有：大拉皮、土豆粉、川粉、凉粉、芋头粉、湿宽粉、红薯粉条、紫薯粉条、菠菜粉条、南瓜粉条、山药粉条）；

焖子、粉块（湿淀粉制品）：是以食用红薯淀粉、食用玉米淀粉为主要原料，添加芋头淀粉、碳酸氢钠、脱氢乙酸钠、硫酸铝钾或（和）硫酸铝铵，加入生活饮用水，经调配、和浆、瓢漏制成粉条后，再添加食用红薯淀粉、鸡汁调味料、魔芋精粉、食用盐、酱油、味精、香辛料粉（八角、小茴香、花椒、丁香）、黄原胶中的几种或全部，经蒸制或煮制、成型、冷却、冷冻、分切、包装而成的非即食湿淀粉制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用木薯淀粉应符合 NY/T 875 和 GB 31637 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 食用红薯淀粉、食用绿豆淀粉、芋头淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.6 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.7 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。
- 2.1.8 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.9 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.10 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.11 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.12 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.13 小茴香、八角应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.14 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。

2.1.15 菠菜粉、紫薯粉、红薯粉、南瓜粉、胡萝卜粉、山药粉、黄姜粉、红甜菜粉应干燥、清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.16 苦荞粉、高粱粉、黑米粉应符合 LS/T 3302 的规定。

2.1.17 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.18 酱油应符合 GB 2717 的规定。

2.1.19 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.20 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.21 食用豌豆淀粉应符合 GB/T 38572 和 GB 31637 的规定。

2.1.22 硫酸铝铵应符合 GB 1886.342 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	粗细均匀丝条状或宽条状或块状	从混合均匀的样品中取出一袋，倒入白色瓷盘内，在室内自然光线下观察其性状、色泽、杂质，然后以温开水漱口，按食用方法品其滋味、嗅其气味
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气、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 的规定。

表 2 理化指标

项 目		指 标	检验方法	
水分, g/100g	≤	大拉皮、湿宽粉	85	GB 5009.3
		红薯粉条、川粉、芋头粉	60	
		凉粉、焖子、粉块	80	
		土豆粉、紫薯粉条、菠菜粉条、南瓜粉条、山药粉条	80	
淀粉, g/100g	≥	大拉皮、湿宽粉	12	GB 5009.9
		红薯粉条、川粉、芋头粉	35	
		凉粉、焖子、粉块	12	
		土豆粉、紫薯粉条、菠菜	20	

	粉条、南瓜粉条、山药粉条		
铝的残留量 ^b (干样品, 以 Al 计), mg/kg ≤	大拉皮、湿宽粉	200	GB 5009.182
	红薯粉条、川粉、芋头粉	200	
	凉粉、焖子、粉块	-	
	土豆粉、紫薯粉条、菠菜粉条、南瓜粉条、山药粉条	200	
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g ≤	花生脆包、豌豆包、芝麻酱包	3.0	GB 5009.229
	调味酱包、调味油包、辣椒油包、芝麻油包	5.0	
过氧化值 (以脂肪计), g/100g ≤	芝麻酱包、调味酱包、调味油包、辣椒油包、芝麻油包	0.25	GB 5009.227
	花生脆包、豌豆包	0.5	
总砷 ^a (以 As 计), mg/kg ≤		0.5	GB 5009.11
*铅 ^a (以 Pb 计), mg/kg ≤		0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ^a , μg/kg ≤		5.0	GB 5009.22
脱氢乙酸钠 ^b (以脱氢乙酸计), g/kg ≤		1.0	GB 5009.121
<p>注: *该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p>a 适用于搭配料包的产品湿淀粉制品包与料包充分混合后进行检验, 未搭配料包的产品仅对湿淀粉制品包检测;</p> <p>b 仅适用于添加该食品添加剂的湿淀粉制品包。</p>			

2.4 微生物限量

经蒸制或煮制产品的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	
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4

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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 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，外购料包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。

3 检验

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

H N

Q B

编制说明

湿淀粉制品是以湿淀粉制品（大拉皮、土豆粉、川粉、凉粉、芋头粉、湿宽粉、红薯粉条、紫薯粉条、菠菜粉条、南瓜粉条、山药粉条、焖子、粉块中的一种或几种），搭配或不搭配外购的料包（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、花生脆包（熟）、豌豆包（熟）、脱水蔬菜包、肉包、肉灌肠包、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），搭配或不搭配自热包，经组合包装而成的湿淀粉制品。

湿淀粉制品：是以食用红薯淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉、芋头淀粉中的一种或几种为主要原料，经与生活饮用水搅拌混合，添加高粱粉、黑米粉、苦荞粉、南瓜粉、胡萝卜粉、山药粉、红甜菜粉、菠菜粉、紫薯粉、红薯粉、黄姜粉、食用盐、酱油、碳酸氢钠、脱氢乙酸钠、冰乙酸、硫酸铝钾（凉粉除外）、硫酸铝铵（凉粉除外）中的几种，经调配、和浆、成型、冷却、冷冻、分切、包装而成的非即食湿淀粉制品（产品有：大拉皮、土豆粉、川粉、凉粉、芋头粉、湿宽粉、红薯粉条、紫薯粉条、菠菜粉条、南瓜粉条、山药粉条）；

焖子、粉块（湿淀粉制品）：是以食用红薯淀粉、食用玉米淀粉为主要原料，添加芋头淀粉、碳酸氢钠、脱氢乙酸钠、硫酸铝钾或（和）硫酸铝铵，加入生活饮用水，经调配、和浆、瓢漏制成粉条后，再添加食用红薯淀粉、鸡汁调味料、魔芋精粉、食用盐、酱油、味精、香辛料粉（八角、小茴香、花椒、丁香）、黄原胶中的几种或全部，经蒸制或煮制、成型、冷却、冷冻、分切、包装而成的非即食湿淀粉制品。

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》要求制订本企业标准，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。

平顶山市胜辉食品有限公司