



410813S-2026



新乡市万丰食品有限公司企业标准

Q/XWFS 0009S-2026

风味淀粉制品

2026-04-09 发布

2026-04-09 实施

新乡市万丰食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市万丰食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王伟、尚新菊。

H N

Q B

风味淀粉制品

1 范围

本标准规定了风味淀粉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以淀粉制品（粉皮、宽粉中的一种或几种）（经浸泡、焯水或不焯水、沥水）为主要原料，加入食用植物油、食用动物油脂、葱、姜、蒜、食用盐、食糖、淀粉糖、熟肉制品、卤蛋、熟制动物性水产品、果蔬、熟制坚果籽类【芝麻、花生仁、花生碎、大豆（黄豆）、青豆、豌豆、蚕豆、核桃仁、杏仁、南瓜子仁、葵花籽仁中的一种或几种】、杏鲍菇、香菇、金针菇、芦笋片、魔芋片、莲藕片、泡姜、泡椒、辣椒、香辛料或粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料、海鲜粉调味料、辣椒酱、复合调味料、酿造酱油、豆豉、海鲜酱、番茄酱、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱、西瓜酱、芝麻酱、花生酱、蚝油、酵母抽提物、酱腌菜、虾米、食用调味油、辣椒油中的一种或几种，辅以或不辅以谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸及其钠盐、DL-苹果酸、L-苹果酸、冰乙酸、柠檬酸、柠檬酸钠、天然胡萝卜素、甜菜红、辣椒红、柑橘黄、高粱红、红曲红、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经调味、包装、杀菌、加工而成的即食风味淀粉制品。

根据添加原辅料不同，分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料质量要求

- 2.1.1 淀粉制品应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.2 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.4 香辛料或料粉、葱、姜、蒜、辣椒应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.8 熟肉制品应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.9 卤蛋应符合 GB/T 23970 的规定。
- 2.1.10 可食用动物性水产制品应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.12 熟制坚果籽类应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.13 果蔬应清洁、卫生、无污染、无杂质、无异味、无腐烂、无腐败变质，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.14 杏鲍菇、香菇、金针菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.15 芦笋片应符合 NY/T 958 的规定。
- 2.1.16 魔芋片应符合 NY/T 2981 的规定。

- 2.1.17 莲藕片应符合 NY/T 1583 的规定。
- 2.1.18 泡椒、泡姜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.19 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.20 鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料、海鲜粉调味料、辣椒酱、复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.21 酿造酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.22 豆豉应符合 GB/T 42464 的规定。
- 2.1.23 海鲜酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.24 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.25 豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱、西瓜酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.26 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.27 花生酱应符合 QB/T 1733.4 或 NY/T 958 或 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.28 蚝油应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.29 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.30 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.31 虾米应符合 SC/T 3204 的规定。
- 2.1.32 食用调味油应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.33 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.34 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.35 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.36 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.37 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.38 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.39 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.40 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.41 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.42 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.43 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.44 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.45 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.46 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.47 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.48 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。

2.1.49 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.50 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。

2.1.51 生活饮用水应符合 GB 5749 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	具有产品应有的状态	取样品一份，置于洁净干燥的白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，样品经熟制后、用温开水漱口，品尝其滋味。
色 泽	具有产品应有的色泽	
气 味、滋 味	具有产品应有的气味、滋味，无异味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

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
酸价 ^a （以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a （以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.48	GB 5009.12
注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 仅适用于脂肪含量≥10%以上，其中酸价不适用于含发酵型配料和酸性配料的产品。		

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	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	20	100	GB 4789.3
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：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 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定，污染物限量应符合 GB 2762 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、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以淀粉制品（粉皮、宽粉中的一种或几种）（经浸泡、焯水或不焯水、沥水）为主要原料，加入食用植物油、食用动物油脂、葱、姜、蒜、食用盐、食糖、淀粉糖、熟肉制品、卤蛋、熟制动物性水产品、果蔬、熟制坚果籽类【芝麻、花生仁、花生碎、大豆（黄豆）、青豆、豌豆、蚕豆、核桃仁、杏仁、南瓜子仁、葵花籽仁中的一种或几种】、杏鲍菇、香菇、金针菇、芦笋片、魔芋片、莲藕片、泡姜、泡椒、辣椒、香辛料或粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料、海鲜粉调味料、辣椒酱、复合调味料、酿造酱油、豆豉、海鲜酱、番茄酱、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱、西瓜酱、芝麻酱、花生酱、蚝油、酵母抽提物、酱腌菜、虾米、食用调味油、辣椒油中的一种或几种，辅以或不辅以谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸及其钠盐、DL-苹果酸、L-苹果酸、冰乙酸、柠檬酸、柠檬酸钠、天然胡萝卜素、甜菜红、辣椒红、柑橘黄、高粱红、红曲红、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经调味、包装、杀菌、加工而成的即食风味淀粉制品。

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。

新乡市万丰食品有限公司

QB