



411551S-2026



河南中薯食品有限公司企业标准

Q/HZS 0001S-2026

淀粉制品

2026-06-09 发布

2026-06-09 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。

本标准自发布实施日起替代：Q/HZS 0001S-2026，备案号：411255S-2026。

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】、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、硫酸铝铵(不适用于凉粉)、冰乙酸、柠檬酸、复合调味粉、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不同，可分为：方便粉条(丝、皮)、煮食粉条(丝)产品、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。

2.2 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，有无外来杂质、嗅其气味，然后以并以开水冲泡 6 分
色 泽	呈均匀的乳白色、灰白色或本产品固	具有各自料包应有的色泽	

	有的色泽		钟后，按照食用方法品其滋味。
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	GB 5009.44
*铅 (以 Pb 计), mg/kg ≤		0.4	GB 5009.12
灰分, g/100g ≤		0.8	GB 5009.4
断条率 ^c , % ≤		10	GB/T 23587
复水时间 ^d , min ≤		8	
淀粉 (以干基计), % >		50	GB 5009.9
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg ≤		5	GB 5009.22
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
氢氰酸, mg/kg (仅适用于添加木薯淀粉的产品) ≤		10.0	GB 5009.36

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, 不适用于煮食粉皮、方便粉条(丝、皮)、凉粉产品。

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。型式检验按国家有关规定执行。

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】、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、硫酸铝铵(不适用于凉粉)、冰乙酸、柠檬酸、复合调味粉、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