



412998S-2018



河南蔚美食品有限公司企业标准

Q/HWS 0001S-2018

方便淀粉制品

2018-09-28 发布

2018-09-28 实施

河南蔚美食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由河南蔚美食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张海燕。

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、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、红薯淀粉、小麦淀粉、米粉、食用玉米淀粉中的几种或全部为主要原料，加入复配增稠剂[脱氢乙酸钠、硫酸铝钾、抗坏血酸钠（抗氧化剂）、碳酸钠、酪蛋白酸钠]、生活饮用水搅拌、混合、添加或不添加食用盐，经机制加工成型、熟制、冷却，配以调味粉包[食用盐、白砂糖、芝麻粒、谷氨酸钠、柠檬酸、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色、牛肉精粉、辣椒粉、酵母抽提物、麻椒、香辛料（丁香、八角、肉豆蔻、甘草、香叶、桂皮、小茴香、橘皮）、牛肉味香精]、调味酱包[精炼棕榈油、清真牛油、芝麻油、菜籽油、辣椒片、白芝麻、鲜葱、鲜姜、鲜蒜、酱油、豆瓣酱、白砂糖、食用盐、谷氨酸钠、辣椒红、特丁基对苯二酚、香辛料（丁香、八角、肉豆蔻、甘草、香叶、桂皮、小茴香、橘皮）、牛肉味香精]、醋包（酿造食醋）、蔬菜包（脱水青葱、脱水卷心菜、脱水菠菜、脱水香菜、脱水胡萝卜粒、脱水辣椒片）混合包装加工而成的非即食方便淀粉制品。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 食用木薯淀粉应符合 NY/T 875 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 米粉应符合 DBS41/007 的规定。
- 2.1.6 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.8 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.9 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.10 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.11 酿造食醋应符合 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.12 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。
- 2.1.13 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。

2.1.14 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。

2.1.15 复配增稠剂应符合 GB 26687 的规定。

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

2.1.17 调味酱（包）应符合 DBS41/001 的规定。

2.1.18 调味粉（包）应符合 DBS41/001 的规定。

2.1.19 蔬菜（包）应符合 Q/HXS 0001S 的规定，见附录 A。

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
	方便淀粉制品	调味粉 (包)	调味酱 (包)	蔬菜 (包)	
性状	粗细均匀丝条状	具有本品原有形态			从样品中取出 100g，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	白色或浅黄白色，有光泽	具有本品应有的色泽			
气味	具有本产品特有的气味				
滋味	具有本产品特有的滋味，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	
	方便淀粉 制品	调 味 粉 (包)	调 味 酱 (包)	蔬 菜 (包)		
水分, g/100g	≤	85	10.0	50.0	8.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), %	≤	4.0	50.0	25.0	-	GB 5009.44
酸价 (以脂肪计) (KOH) / (mg/g)	≤	-	-	3.0	-	GB 5009.229
酸度 [(0.1mol 碱液), mL/10g]	≤	4.0	-	-	-	GB 5009.239
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5				GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4				GB 5009.12
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤	-	-	0.25	-	GB 5009.227
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	5.0	5.0	-	GB 5009.22

脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计) ^a , g/kg	≤	1.0	-	-	-	GB 5009.121
铅(以干基计, 以 Al 计), mg/kg	≤	200	-	-	-	GB 5009.182
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762						

2.4 微生物限量

调味料包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	5	2	0.3 MPN/g	1.5 MPN/g	GB 4789.3 MPN 计数法
霉菌, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	2	100	10000	GB 4789.10 第二法
^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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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; 农药残留量应符合 GB 2763 的规定, 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3 检验

方便淀粉制品出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分; 调味料包出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A



412946S-2017



河南香曼食品有限公司企业标准

Q/HXS 0001S-2017

脱水蔬菜包

2017-12-11 发布

2017-12-11 实施

河南香曼食品有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第一部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南香曼食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南香曼食品有限公司。

本标准主要起草人：朱风营、任振兴、王永兴、杨冠军

H N

Q B

脱水蔬菜包

1 范围

本标准规定了脱水蔬菜包的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以脱水蔬菜叶菜类（脱水青葱、脱水卷心菜、脱水菠菜、脱水香菜）、脱水蔬菜根菜类（脱水洋葱、脱水胡萝卜）、脱水蔬菜茄果类（脱水辣椒片、脱水番茄片）、脱水虾皮、干裙带菜、干紫菜、干海带、大豆组织蛋白颗粒为原料经混合搅拌、包装加工而成。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 脱水蔬菜叶菜类应符合 NY/T 960 的规定。
- 2.1.2 脱水蔬菜根菜类应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.3 脱水蔬菜茄果类应符合 NY/T 1393 的规定。
- 2.1.4 脱水虾皮应符合 SC/T3205 的规定。
- 2.1.5 干裙带菜应符合 SC/T 3213 的规定。
- 2.1.6 干紫菜应符合 GB/T 23597 的规定。
- 2.1.7 干海带应符合 SC/T 3202 的规定。
- 2.1.8 大豆组织蛋白颗粒应符合 GB 2712 和 SB/T 10649 的规定见。

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	具有原料特有的性状	取适量样品于洁净的白瓷盘内，观察其性状、色泽，检查其有无杂质，嗅其气味，用温开水漱口，熟制后，品其滋味。
色 泽	具有原料特有的颜色	
气、滋味	具有原料应有的滋味和气味、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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, %	8	GB 5009.3
灰分, %	5.0	GB 5009.4
总砷 (以 As 计), mg/kg	0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	0.8	GB 5009.12
汞 (以 Hg 计), mg/kg	0.01	GB 5009.17
镉 (以 Cd 计), mg/kg	0.05	GB 5009.15
六六六, mg/kg	0.02	GB/T 5009.218
滴滴涕, mg/kg	0.02	
氧菊酯, mg/kg	1.0	
敌敌畏, mg/kg	0.1	
杀螟硫磷, mg/kg	0.5	

注: *铅指标严于食品安全国家标准规定

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

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 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
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 第二法

a 样品的采样及处理按 GB4789.1 和 GB/T4789.21 执行

2.5 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的有关规定执行。

2.7 其他要求

真菌霉素应符合 GB2761 的规定；污染物应符合 GB2762 的规定；农药残留应符合 GB2763 的规定；兽药残留应符合国家相关标准的规定。

3 检验

出厂检验项目：感官、水分、灰分、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

本标准适用于以马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、红薯淀粉、小麦淀粉、米粉、食用玉米淀粉中的几种或全部为主要原料，加入复配增稠剂[脱氢乙酸钠、硫酸铝钾、抗坏血酸钠（抗氧化剂）、碳酸钠、酪蛋白酸钠]、生活饮用水搅拌、混合、添加或不添加食用盐，经机制加工成型、熟制、冷却，配以调味粉包[食用盐、白砂糖、芝麻粒、谷氨酸钠、柠檬酸、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色、牛肉精粉、辣椒粉、酵母抽提物、麻椒、香辛料（丁香、八角、肉豆蔻、甘草、香叶、桂皮、小茴香、橘皮）、牛肉味香精]、调味酱包[精炼棕榈油、清真牛油、芝麻油、菜籽油、辣椒片、白芝麻、鲜葱、鲜姜、鲜蒜、酱油、豆瓣酱、白砂糖、食用盐、谷氨酸钠、辣椒红、特丁基对苯二酚、香辛料（丁香、八角、肉豆蔻、甘草、香叶、桂皮、小茴香、橘皮）、牛肉味香精]、醋包（酿造食醋）、蔬菜包（脱水青葱、脱水卷心菜、脱水菠菜、脱水香菜、脱水胡萝卜粒、脱水辣椒片）混合包装加工而成的非即食方便淀粉制品。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《方便食品生产许可证审查细则》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。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南蔚美食品有限公司

QB