



410488S-2019



辉县市凤驰食品有限公司企业标准

Q/HFS 0002S-2019

---

# 即食淀粉制品

2019-02-19 发布

2019-02-19 实施

---

辉县市凤驰食品有限公司 发布

## 前言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的要求编写。

本标准由辉县市风驰食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郭瑞娟。

H N

Q B

# 即食淀粉制品

## 1 范围

本标准规定了即食淀粉制品的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以食用小麦淀粉、芋头粉、谷朊粉中的一种或几种为主要原料，添加食用盐、碳酸钠、生活饮用水，经和浆、成型、干燥、加水浸泡、甩干，再辅以食用大豆油、食用盐、辣椒粉、花椒粉、香葱粉、孜然粉、麻椒粉、香菇、泡椒、辣椒、酸菜（白菜）、豆角、茄子（丁）、白砂糖、干制虾、鸡精、味精、D-异抗坏血酸钠、呈味核苷酸二钠、牛肉粉调味料、鸡肉粉调味料、柠檬酸、食品用香精（牛肉味香精、肉味香精、鸡肉味香精、烧烤味香精、海鲜味香精、黑鸭味香精、老坛酸菜味香精、虾味香精）、脱氢乙酸钠进行调味，真空包装、杀菌加工而成的即食淀粉制品。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 芋头粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.3 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.6 食用大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 生活饮用水（生产用水）应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.8 辣椒粉、花椒粉、香葱粉、孜然粉、麻椒粉、辣椒应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.9 香菇应符合 GB 7096 和 GH/T 1013 的规定。
- 2.1.10 泡椒应符合 DB52/T 981 的规定。
- 2.1.11 酸菜（白菜）应符合 DBS22/ 025 的规定。
- 2.1.11 豆角、茄子（丁）应符合 NY/T 1393 的规定。
- 2.1.12 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.13 干制虾应符合 SC/T 3220 的规定。
- 2.1.14 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.15 味精应符合 GB 2721 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.16 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.17 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.18 鸡肉粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.19 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.20 食品用香精（牛肉味香精、肉味香精、鸡肉味香精、烧烤味香精、海鲜味香精、黑鸭味香精、老坛酸菜味香精、虾味香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.21 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.22 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

## 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性 状	软固态	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	具有本品应具有色泽	
气、滋味	具有本品特有气味和滋味，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, g/100g	≤ 60	GB 5009.3
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5	GB 5009.22
脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.121
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

## 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>5</sup>	10 <sup>6</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	20	100	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	100	1000	GB 4789.10 第二法
注1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行; 注2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为致微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					

### 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; 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、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

QB

## 编制说明

本标准适用于以食用小麦淀粉、芋头粉、谷朊粉中的一种或几种为主要原料，添加食用盐、碳酸钠、生活饮用水，经和浆、成型、干燥、加水浸泡、甩干，再辅以食用大豆油、食用盐、辣椒粉、花椒粉、香葱粉、孜然粉、麻椒粉、香菇、泡椒、辣椒、酸菜（白菜）、豆角、茄子（丁）、白砂糖、干制虾、鸡精、味精、D-异抗坏血酸钠、呈味核苷酸二钠、牛肉粉调味料、鸡肉粉调味料、柠檬酸、食品用香精（牛肉味香精、肉味香精、鸡肉味香精、烧烤味香精、海鲜味香精、黑鸭味香精、老坛酸菜味香精、虾味香精）、脱氢乙酸钠进行调味，真空包装、杀菌加工而成的即食淀粉制品。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，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。

本标准规定了即食淀粉制品的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期等。

其中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

辉县市凤驰食品有限公司

QB