



410626S-2026



焦作市阳阳科技有限公司企业标准

Q/JYY 0002S-2026

即食淀粉制品

2026-03-24 发布

2026-03-24 实施

焦作市阳阳科技有限公司 发布

前 言

本标准由焦作市阳阳科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：徐百元。

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、检验规则等。

本标准适用于以外购淀粉制品（粉条、土豆粉、粉皮、宽粉、大拉皮、焖子中的一种或几种）为原料，辅以复合调味料【调味酱、固态复合调味料、调味汁中的一种或几种】、油辣椒、花生酱、芝麻酱、豆瓣酱、香辛料（GB/T 12729.1名单中除罂粟之外品种）、大豆蛋白制品、熟牛肉（丁）、熟鸡肉（丁）、熟猪肉（丁）、熟鸭肉（丁）、食用植物油（大豆油、花生油、玉米油、棕榈油、葵花籽油、大豆色拉油中的一种或几种）、芝麻油、食用盐、香菇、脱水茄果蔬菜（豆角、茄子、黄瓜、黄秋葵、西红柿中的一种或几种）、脱水蔬菜（上海青、香菜、小白菜、小香葱、芥菜、菠菜、芹菜、冬瓜、胡萝卜、白萝卜、山药、芥菜中的一种或几种）、酱腌菜（泡椒、酸菜、酸豆角、腌茄子丁、酸笋、腌黄瓜、腌贡菜、腌辣椒、腌蒜苔、糖蒜中的一种或几种）、辣椒油、花椒油、麻椒油、黑胡椒油、藤椒油、孜然油、丁香油、大蒜油、熟玉米粒、熟青豆、熟黄豆、熟豌豆、熟花生、熟葵花籽仁、白砂糖、干制虾、虾米、海带、紫菜、带鱼、小黄鱼、蟹肉、咖喱粉、鸡精、味精、大豆膳食纤维粉、酵母抽提物、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、牛肉粉调味料、鸡肉粉调味料、柠檬酸、乳酸、食品用香精中的一种或几种，再经调配混合、内包装、杀菌、外包装等工艺加工而成的即食淀粉制品。

根据原辅料不同将产品分为不同种类。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 淀粉制品（粉条、土豆粉、粉皮、宽粉、大拉皮、焖子）应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.2 大豆蛋白制品应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.3 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.4 油辣椒应符合 GB/T 20293 的规定。
- 2.1.5 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.6 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.7 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.8 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.9 熟牛肉（丁）、熟鸡肉（丁）、熟猪肉（丁）、熟鸭肉（丁）应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.10 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 香菇应符合 GB 7096 和 GH/T 1013 的规定。
- 2.1.13 脱水茄果蔬菜应符合 NY/T 1393 的规定。
- 2.1.14 脱水蔬菜应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.15 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.16 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.17 熟玉米粒、熟青豆、熟黄豆、熟豌豆应符合 GB 2715 的规定。

- 2.1.18 熟花生、熟葵花籽仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.19 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.20 干制虾应符合 QB/T 5499 的规定。
- 2.1.21 虾米应符合 SC/T 3204 的规定。
- 2.1.22 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.23 味精应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.24 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.25 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.26 鸡肉粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.27 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.28 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.29 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.30 辣椒油、花椒油、麻椒油、黑胡椒油、藤椒油、孜然油、丁香油、大蒜油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.31 海带应符合 GB/T 20554 和 GB 19643 的规定。
- 2.1.32 紫菜应符合 GB/T 23597 和 GB 19643 的规定。
- 2.1.33 带鱼、小黄鱼、蟹肉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.34 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.35 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.36 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.37 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.38 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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	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	
淀粉(以干基计), g/100g	≥	50	GB 5009.9
酸价 ^a (以脂肪计)(KOH), mg/g	≤	5.0	GB 5009.229

过氧化值 ^b (以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
铅* (以Pb计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
注 1: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762;			
注 2: a 适用于含油型产品且未使用发酵型配料 (豆瓣酱) 和酸性配料 (如柠檬酸、乳酸) 的产品。			
b 适用于含油型的产品。			

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	10	10 ²	GB 4789.3 中平板计数法
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
致泻大肠埃希氏菌 ^{b, c} , /25g	5	0	0	—	GB 4789.6
单核细胞增生李斯特氏菌 ^b , /25g	5	0	0	0	GB 4789.30
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;					
注 2: b 指标仅适用于添加熟鸡肉 (丁)、熟牛肉 (丁)、熟猪肉 (丁)、熟鸭肉 (丁) 的产品;					
注 3: c 指标仅适用于添加熟牛肉 (丁) 的产品。					

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; 兽药残留限量应符合 GB 31650 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、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以外购淀粉制品（粉条、土豆粉、粉皮、宽粉、大拉皮、焖子中的一种或几种）为原料，辅以复合调味料【调味酱、固态复合调味料、调味汁中的一种或几种】、油辣椒、花生酱、芝麻酱、豆瓣酱、香辛料（GB/T 12729.1名单中除罂粟之外品种）、大豆蛋白制品、熟牛肉（丁）、熟鸡肉（丁）、熟猪肉（丁）、熟鸭肉（丁）、食用植物油（大豆油、花生油、玉米油、棕榈油、葵花籽油、大豆色拉油中的一种或几种）、芝麻油、食用盐、香菇、脱水茄果蔬菜（豆角、茄子、黄瓜、黄秋葵、西红柿中的一种或几种）、脱水蔬菜（上海青、香菜、小白菜、小香葱、芥菜、菠菜、芹菜、冬瓜、胡萝卜、白萝卜、山药、芥菜中的一种或几种）、酱腌菜（泡椒、酸菜、酸豆角、腌茄子丁、酸笋、腌黄瓜、腌贡菜、腌辣椒、腌蒜苔、糖蒜中的一种或几种）、辣椒油、花椒油、麻椒油、黑胡椒油、藤椒油、孜然油、丁香油、大蒜油、熟玉米粒、熟青豆、熟黄豆、熟豌豆、熟花生、熟葵花籽仁、白砂糖、干制虾、虾米、海带、紫菜、带鱼、小黄鱼、蟹肉、咖喱粉、鸡精、味精、大豆膳食纤维粉、酵母抽提物、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、牛肉粉调味料、鸡肉粉调味料、柠檬酸、乳酸、食品用香精中的一种或几种，再经调配混合、内包装、杀菌、外包装等工艺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，参考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。

其中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

焦作市阳阳科技有限公司