



410678S-2026



许昌臻厨食品有限公司企业标准

Q/XZC 0001S-2026

# 湿淀粉制品

2026-03-27 发布

2026-03-27 实施

许昌臻厨食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由许昌臻厨食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张营波。

H N

Q B

# 湿淀粉制品

## 1 范围

本标准规定了湿淀粉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用淀粉（食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用红薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉、食用木薯淀粉、食用紫薯淀粉、食用荞麦淀粉、食用大米淀粉中的一种或多种）为主要原料，添加或不添加杂粮粉（大米粉、紫米粉、黑米粉、荞麦粉、玉米粉、小米粉、高粱粉、荞麦粉、莜麦粉中的一种或几种）、小麦粉、谷朊粉、香芋粉、山药粉、食用盐、魔芋粉、魔芋精粉、果蔬粉、果蔬汁、芝麻、醋酸酯淀粉、海藻酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠、明胶、黄原胶、瓜尔胶、卡拉胶、乳酸钠、乳酸、聚丙烯酸钠、碳酸钙（加工助剂）、硫酸钙、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、抗坏血酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、L-苹果酸、DL-苹果酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、冰乙酸、复配酸度调节剂（冰醋酸、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、柠檬酸钠、可溶性大豆多糖、食醋、食用酒精、食用盐、生活饮用水）、食用色素（柑橘黄、天然胡萝卜素、甜菜红、高粱红中的一种）、食品用香精中的一种或几种，添加生活饮用水，经配料、和浆、熟制（蒸制）、冷却、淋植物油或不淋油、分切成型、包装加工而成的即食或非即食类湿淀粉制品。

根据添加辅料不同分为：凉皮、擀面皮、河粉。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.4 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 香芋粉、山药粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.7 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.8 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.9 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.10 果蔬汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.11 芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.12 醋酸酯淀粉应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.13 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.14 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.15 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

- 2.1.16 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.17 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.18 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.19 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.20 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.21 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.22 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.23 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.24 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.25 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.26 硫酸钙应符合 GB 1886.6 的规定。
- 2.1.27 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.28 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.29 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.30 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.31 DL-苹果酸钠应符合 GB 30608 的规定。
- 2.1.32 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.33 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.34 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.35 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.36 复配酸度调节剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.37 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.38 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.39 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.40 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.41 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.42 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.43 生产用水应符合 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 | 圆条状、长条状 | 取样品1份,将样品倒入洁净的白色瓷 |

|      |                |  |
|------|----------------|--|
| 色 泽  | 具有本品应有的色泽      | 盘中，在自然光线条件下，用肉眼观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，熟制后用温开水漱口，品其滋味 |
| 气、滋味 | 具淀粉应有的气、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 规定。

表2 理化指标

| 项 目            | 指标    | 检验方法       |
|----------------|-------|------------|
| 水分，%           | ≤ 75  | GB 5009.3  |
| 淀粉（以干基计），%     | > 50  | GB 5009.9  |
| *铅（以Pb计），mg/kg | ≤ 0.4 | GB 5009.12 |

注：\*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 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 <sup>b</sup> ，CFU/g | 5                     | 2 | 10 <sup>5</sup> | 10 <sup>6</sup> | GB 4789.2      |
| 大肠菌群 <sup>b</sup> ，CFU/g | 5                     | 2 | 20              | 10 <sup>2</sup> | 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     |

注：a样品的采集及处理按GB 4789.1执行；  
b仅适用于即食产品。

### 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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的有关规定。

### 2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2762、GB 2763 的规定。

## 3 检验

非即食产品出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量；即食产品出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群；型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以食用淀粉（食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用红薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉、食用木薯淀粉、食用紫薯淀粉、食用荞麦淀粉、食用大米淀粉中的一种或多种）为主要原料，添加或不添加杂粮粉（大米粉、紫米粉、黑米粉、荞麦粉、玉米粉、小米粉、高粱粉、荞麦粉、若麦粉中的一种或几种）、小麦粉、谷朊粉、香芋粉、山药粉、食用盐、魔芋粉、魔芋精粉、果蔬粉、果蔬汁、芝麻、醋酸酯淀粉、海藻酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠、明胶、黄原胶、瓜尔胶、卡拉胶、乳酸钠、乳酸、聚丙烯酸钠、碳酸钙（加工助剂）、硫酸钙、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、抗坏血酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、L-苹果酸、DL-苹果酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、冰乙酸、复配酸度调节剂（冰醋酸、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、柠檬酸钠、可溶性大豆多糖、食醋、食用酒精、食用盐、生活饮用水）、食用色素（柑橘黄、天然胡萝卜素、甜菜红、高粱红中的一种）、食品用香精中的一种或几种，添加生活饮用水，经配料、和浆、熟制（蒸制）、冷却、淋植物油或不淋油、分切成型、包装加工而成的即食或非即食类湿淀粉制品。

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提供依据。

本标准中铅指标严于食品国家标准 GB 2762 的规定。

叶县仙台镇仙源传统粉坊

QB