



410865S-2026



滑县宏丰园食品有限公司企业标准

Q/HHFS 0003S-2026

即食调味淀粉制品

2026-04-13 发布

2026-04-13 实施

滑县宏丰园食品有限公司 发布

前 言

本标准由滑县宏丰园食品有限公司提出。

本标准由中检集团（鹤壁）检验认证有限公司和滑县宏丰园食品有限公司共同起草。

本标准起草人：罗琼、王洪田。

本标准自实施之日起替代Q/HHFS 0003S-2026（备案号：410705S-2026）。

HN

QB

即食调味淀粉制品

1 范围

本标准规定了即食调味淀粉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以淀粉制品（外购）（粉皮、宽粉中的一种或几种）为主要原料，添加食用植物油、食用动物油脂、食用盐、食糖、淀粉糖、芝麻、花生碎、香辛料粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料、海鲜粉调味料、酿造酱油、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、芝麻酱、花生酱、蚝油、复合调味料、酵母抽提物、酱腌菜、虾米、调味油、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸及其钠盐、DL-苹果酸、L-苹果酸、冰乙酸、柠檬酸、柠檬酸钠、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经浸泡、脱水、调味、包装、杀菌、加工而成的即食调味淀粉制品。

根据所用主辅料不同，产品分类不同。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 粉皮、宽粉应符合 GB 2713 的规定。

2.1.2 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.3 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 食糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.6 淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。

2.1.7 芝麻、花生碎、芝麻酱、花生酱应符合 GB 19300 的规定。

2.1.8 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.9 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.10 鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料、海鲜粉调味料、辣椒酱、复合调味料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.11 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。

2.1.12 豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱应符合 GB 2718 的规定。

2.1.13 蚝油应符合 GB 10133 的规定。

2.1.14 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.15 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。

2.1.16 虾米应符合 GB 10136 的规定。

2.1.17 调味油应符合 NY/T 2111 的规定。

2.1.18 谷氨酸钠 GB 1886.306 的规定。

2.1.195' -呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.20D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。

2.1.21D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.22DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.23L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。

2.1.24冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。

2.1.25柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.26柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.27食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.28食品用香料应符合 GB 29938 的规定。

2.1.29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
容 器	包装容器密封完好，无泄漏，无胀袋	取适量试样置于洁净的白瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽和杂质，闻其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味
性 状	具有产品应有的状态	
色 泽	具有产品应有的色泽	
滋味和气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

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
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.48	GB 5009.12
^a 酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
^a 过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
注1：a仅适用于脂肪含量≥10%以上，其中酸价不适用于含发酵型配料和酸性配料的产品；		
注2：*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

微生物指标应符合罐头食品商业无菌的要求，按GB 4789.26规定的方法检验。

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 8950 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，污染物限量应符合GB 2762的规定。

3 出厂检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、商业无菌。型式检验按国家相关规定执行。

H H N

Q B

编制说明

本标准适用于以淀粉制品（外购）（粉皮、宽粉中的一种或几种）为主要原料，添加食用植物油、食用动物油脂、食用盐、食糖、淀粉糖、芝麻、花生碎、香辛料粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料、海鲜粉调味料、酿造酱油、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、芝麻酱、花生酱、蚝油、复合调味料、酵母抽提物、酱腌菜、虾米、调味油、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸及其钠盐、DL-苹果酸、L-苹果酸、冰乙酸、柠檬酸、柠檬酸钠、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经浸泡、脱水、调味、包装、杀菌、加工而成的即食调味淀粉制品。

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，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安全国家标准 GB 2762 的规定。

滑县宏丰园食品有限公司