



414396S-2020



漯河大旺食品有限公司企业标准

Q/LWS 0001S-2020

膨化食品胚料（淀粉制品）

2020-04-10 发布

2020-04-10 实施

漯河大旺食品有限公司 发布

本件仅用于产品进场及监管单位查核使用，超出前述使用范围或对本件进行涂改、再复印等均属无效行为。

前 言

本企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准中附录 A 为规范性附录。

本标准由漯河大旺食品有限公司提出。

本标准起草单位：漯河大旺食品有限公司。

本标准主要起草人：张磊、王玲玉、智永霞、李胜南、张四超、邢艳娜。

本标准自实施之日起代替 Q/LWS 001S-2017。

H N
Q B

本件仅用于产品进场及监管单位查核使用，超出前述使用范围或对本件进行涂改、再复印等均属无效行为。

膨化食品胚料（淀粉制品）

1 范围

本标准规定了膨化食品胚料（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、贮存等要求。

本标准适用于以马铃薯淀粉、马铃薯全粉、生活饮用水为主要原料，辅以白砂糖、食用盐、味精、复配调味料（马铃薯淀粉、食用盐、味精、白砂糖、麦芽糊精、乳糖、玉米芝士调味料、墨西哥香辣调味料、墨西哥辣味粉、芝士粉、川味牛肉粉、海苔味调味料、优鲜肽、海鲜粉调味料、酵母抽提物、香辛料、羟丙基淀粉、柠檬酸钠、呈味核苷酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、羧甲基纤维素钠、辣椒红、柠檬黄、栀子黄、诱惑红、食品用香精），经配料、拌粉、挤压、烘干而制成的膨化食品胚料（淀粉制品）。

产品根据形状不同分为：斜切圆管胚、短圆管胚、贝壳胚、螺旋胚、其他胚。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.2 马铃薯全粉应符合 SB/T 10752 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.6 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.7 复配调味料应符合 Q/HDS 0003S（附录 A）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	斜切圆管胚	短圆管胚	贝壳胚	螺旋胚	其他胚	取样品 100g 置于白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然
	圆形管状、半透明固体，大小、长短均匀，干燥坚实，无干裂及气泡现象，切面	圆形管状、半透明固体，大小、长短均匀，干燥坚实，无干裂及气泡现象，切面	贝壳状、半透明固体，大小、长短均匀，胚体对称，干燥坚实，无干裂及气泡	螺旋状、半透明固体，大小、长短均匀，干燥坚实，无干裂及气	大小、长短均匀，干燥坚实，无干裂现象	

本件仅用于产品进场及监管单位查核使用，超出前述使用范围或对本件进行涂改、再复印等均属无效行为。

	规则, 倾斜 40~45 度	规则, 切口无明显倾斜现象	现象	泡现象		后以温开水漱口, 品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽, 表面呈浅黄色至金黄色, 色泽均匀					
气味、滋味	具有本品应有的气味、微咸、无异味					
杂质	无肉眼可见外来杂质且无直径大于 1.2mm 的马铃薯自带杂质、无油污及霉点					

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	≤	14 GB 5009.3
淀粉, %	≥	65 GB 5009.9
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤	3 GB 5009.44
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4 GB 5009.12

注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家有关规定执行。

本件仅用于产品进场及监管单位查核使用, 超出前述使用范围或对本件进行涂改、再复印等均属无效行为。

附录A



Q/HDS


杭州大旺食品有限公司企业标准

Q/HDS0003S-2018
代替Q/HDS0003S-2016

企业标准信息公共服务平台
公开 2018年11月15日 16点12分

复配调味料

企业标准信息公共服务平台
公开 2018年11月15日 16点12分



2018-11-14发布

2018-11-20实施

杭州大旺食品有限公司 发布

本件仅用于产品进场及监管单位查核使用，超出前述使用范围或对本件进行涂改、再复印等均属无效行为。



Q/HDS0003S-2018

前 言

复配调味料是以马铃薯淀粉、食用盐、味精、白砂糖、麦芽糊精、乳糖、玉米芝士调味料、墨西哥香辣调味料、墨西哥辣味粉、芝士粉、川味牛肉粉、海苔味调味料、优鲜肽、海鲜粉调味料、酵母抽提物、香辛料、羟丙基淀粉、柠檬酸钠、呈味核苷酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、羧甲基纤维素钠、辣椒红、柠檬黄、栀子黄、诱惑红、食品用香精等为原料，经混合、调配而制成的固体复合调味料。

本产品尚无有效强制性国家标准、行业标准。根据本企业的实际生产情况，结合GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和《调味料产品生产许可证审查细则》特制定本企业标准，作为组织生产和交货验收的依据。

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。

本标准自实施之日起代替Q/HDS0003S-2016。

本标准与Q/HDS0003S-2016相比，主要变化如下：

- 规范性引用文件进行了更新。
- 增加了复配调味料的原料，食品添加剂。

本标准中的附录A为规范性附录。

本标准由杭州大旺食品有限公司提出。

本标准起草单位：杭州大旺食品有限公司。

本标准主要起草人：宋国强、包艳青、张汉伟、唐让、王燕

本标准替代的历次标准版本发布情况：

—Q/HDS0003S-2016

—Q/HDS0003S-2013

—Q/HDS0003S-2010

本件仅用于产品进场及监管单位查核使用，超出前述使用范围或对本件进行涂改、再复印等均属无效行为。



QHDS0003S-2018

复配调味料

1. 范围

本标准规定了复配调味料的分类、要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存要求。

本标准适用于马铃薯淀粉、食用盐、味精、白砂糖、麦芽糊精、乳糖、玉米芝士调味料、墨西哥香辣调味料、墨西哥辣味粉、芝士粉、川味牛肉粉、海苔味调味料、优鲜肽、海鲜粉调味料、酵母抽提物、香辛料、羟丙基淀粉、柠檬酸钠、呈味核苷酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、羧甲基纤维素钠、辣椒红、柠檬黄、栀子黄、诱惑红、食品用香精等为配料，经混合、调配而制成的固体复合调味料。

2. 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 317 白砂糖
- GB 1886.25 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠
- GB 1886.34 食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒红
- GB 1886.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）
- GB 1886.225 食品安全国家标准 食品添加剂 诱惑红
- GB 1886.232 食品安全国家标准 食品添加剂 羧甲基纤维素钠
- GB 1986 食品添加剂 单、双硬脂酸甘油酯
- GB 2713 食品安全国家标准 淀粉制品
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 4481.1 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3-2003 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

本件仅用于产品进场及监管单位查核使用，超出前述使用范围或对本件进行涂改、再复印等均属无效行为。



QHDS0003S-2018

- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
 GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
 GB/T 5009.39 酱油卫生标准的分析方法
 GB 5009.43 食品安全国家标准 味精中麸氨酸钠（谷氨酸钠）的测定
 GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
 GB 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定
 GB/T 5461 食用盐
 GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
 GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 GB 7912 食品安全国家标准 食品添加剂 栀子黄
 GB/T 8884 食用马铃薯淀粉
 GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
 GB 14881 食品企业通用卫生规范
 GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
 GB/T 20884 麦芽糊精
 GB/T 23530 酵母抽提物
 GB 25542 食品安全国家标准 食品添加剂 甘氨酸(氨基乙酸)
 GB 25895 食品安全国家标准 乳糖
 GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
 GB 29930 食品安全国家标准 食品添加剂 羟丙基淀粉
 GB 30616 食品用香精
 GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 国家质量监督检验检疫总局令 第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》
 国家质量监督检验检疫总局令 第102号（2007）《食品标识管理规定》
 国家质量监督检验检疫总局令 第123号（2009）《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》
 中华人民共和国卫生部公告 2010年 第12号
3. 产品的分类
- 根据配方的不同，本产品分为甜味和咸味。
4. 要求
- 4.1. 原辅料要求
- 4.1.1 马铃薯淀粉应符合GB/T 8884的规定。
 4.1.2 羟丙基淀粉应符合GB 29930的规定。
 4.1.3 味精应符合GB 2720的规定。
 4.1.4 食用盐应符合GB/T 5461的规定。
 4.1.5 呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
 4.1.6 酵母抽提物应符合GB/T 23530的规定。
 4.1.7 香辛料应符合GB/T 15691的规定。
 4.1.8 辣椒红应符合GB 1886.34的规定。
 4.1.9 柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。
 4.1.10 栀子黄应符合GB 7912的规定。

本件仅用于产品进场及监管单位查核使用，超出前述使用范围或对本件进行涂改、再复印等均属无效行为。



Q/HDS0003S-2018

- 4.1.11诱惑红应符合GB 1886.222的规定。
- 4.1.12乳酸应符合GB 25595的规定。
- 4.1.13柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。
- 4.1.14食品用香精应符合GB 30616的规定。
- 4.1.15海鲜粉调味料应符合附录A的规定。
- 4.1.16羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。
- 4.1.17羟丙基二淀粉磷酸酯应符合中华人民共和国卫生部公告 2010年 第12号的规定。

4.2 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
色泽	具有该产品应有的色泽。
闻气味	具有本品固有的气味,无异味。
组织状态	呈现均匀粉末状,无明显结块。
杂质	无油污、无肉眼可见外来杂质。

4.3 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	指标	
		甜味	咸味
水分, g/100g	≤	14	
氨基酸态氮, g/100g			0.2~5
总氮, g/100g			0.4~6
氯化钠含量, g/100g		45	
总砷 (以As计), mg/kg	≤	0.4	
铅 (以Pb计), mg/kg	≤	1.0	
黄曲霉毒素B1, μg/kg	≤	5.0	
其他污染物限量		应符合GB 2762的规定	

4.4 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	指标	指标
菌落总数, CFU/g	≤	10000
大肠菌群, MPN/100g	≤	150
致病微生物		应符合29921的规定

本件仅用于产品进场及监管单位查核使用,超出前述使用范围或对本件进行涂改、再复印等均属无效行为。



Q/LWS0001S-2018

4.5. 食品添加剂

食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

4.6. 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]年第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

5. 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6. 试验方法

6.1. 感官要求

称取样品20g于白色瓷盘中，用嗅的方法检测气味；用眼观、口尝、手触的方法检测色泽、滋味、组织状态、杂质。

6.2. 理化指标

6.2.1. 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

6.2.2. 氨基酸态氮、总氮、氯化钠

氨基酸态氮：按GB 5009.235规定的方法测定

总氮：按GB 5009.5规定的方法测定。

氯化物：按GB 5009.44规定的方法测定

6.2.3. 总磷

按GB 5009.11规定的方法测定。

6.2.4. 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

6.2.5. 黄曲霉毒素B₁

按GB T 5009.22规定的方法测定。

6.2.6. 其他污染物限量

按GB 2762规定的方法测定。

6.3. 微生物指标

6.3.1. 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法检验。

6.3.2. 大肠菌群

按GB 4789.3规定的方法检验。

6.3.3. 致病菌

按GB 29921规定的检测项目及其检测方法检验。

6.4. 净含量

按JJF 1070中规定的方法检验。

7. 检验规则

7.1. 出厂检验

7.1.1. 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

7.1.2. 出厂检验项目包括感官要求、水分、氯化钠、氨基酸态氮、菌落总数、大肠菌群、净含量。

7.2. 型式检验

7.2.1. 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验：

本件仅用于产品进场及监管单位查核使用，超出前述使用范围或对本件进行涂改、再复印等均属无效行为。



QHDS0003S-2018

- a. 新产品试制鉴定;
- b. 正式生产时,如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量;
- c. 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时;
- d. 国家质量监督机构提出要求时;
- e. 正常生产每半年或停产半年以上恢复生产时。

7.2.2 型式检验项目包括要求中的全部项目。

7.3. 组批

以同一日期同一品种的产品为同一批次。

7.4. 抽样方法和抽样数量

以同一日期同一品种的产品为一货批,每批随机抽取6个最小包装单位为检验用样品,检样一式三份,一份作感官试验和理化指标试验,一份作微生物试验,一份留样待查。

7.5. 判定规则

当检验结果全部符合标准要求时,则判该批产品为合格品。其它指标不符合标准要求时,可以加倍抽样复检,结果仍有项目不符合标准要求时,则判该批产品为不合格。感官和微生物指标不符合标准要求时,则判该批产品为不合格品,不得复检。

7.6. 当供需方发生质量争议时,本标准为依据,由产品质量监督行政部门仲裁检验后依法仲裁。

8. 标志、标签、包装、运输和贮存

8.1. 标志、标签

产品标签应符合GB 7718、GB 28050和国家质检总局第102号令和123号令《食品标识管理规定》的规定,包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

8.2. 包装

8.2.1 内包装必须采用符合食品卫生要求的材料包装;外包装必须用合格的瓦楞纸箱或其它包装材料装运。

8.2.2 包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味,内包装应符合GB 4806.7的规定;外包装应符合GB/T 6543的规定。

8.3. 运输

运输工具必须干燥、清洁,符合卫生要求,应避免强烈震荡、日晒、雨淋,装卸时应轻拿轻放。

8.4. 贮存

产品贮存于食品仓库内,库内应清洁、阴凉、干燥,严防日晒、雨淋,严禁火种,不得直接接触潮湿地面,不得与有腐蚀性、有毒物品存放在一起。

8.5. 保质期

在符合本标准规定条件下,自生产之日起,保质期为九个月。

本件仅用于产品进场及监管单位查核使用,超出前述使用范围或对本件进行涂改、再复印等均属无效行为。



QHDS0003S-2018

附录A (规范性附录)

海鲜粉调味料的质量要求

A1.1 感官要求

感官要求应符合表A1.1的要求

表A1.1 感官要求

项目	要求
色泽	浅黄色至灰黄色粉状
形态	粉状
气味与滋味	有特殊风味,无异味,无结块
杂质	无肉眼可见的杂质

A1.2 理化指标

理化指标应符合表A1.2的要求

表A1.2 理化指标

项目	单位	要求
干燥失重	g/100g	≤ 8.00
食盐 (以NaCl计)	g/100g	≤ 40.0
总氮 (以N计)	g/100g	≥ 2.0
氨基酸态氮 (以N计)	g/100g	≥ 0.2
无机砷 (以As计)	mg/kg	≤ 0.5
铅 (以Pb计)	mg/kg	≤ 1.0
镉 (以Cd计)	mg/kg	≤ 0.1
多氯联苯	mg/kg	0.5

注:多氯联苯以PCTCS、PC152、PCB105、PCB118、PCB128、PCB153、PCB180总和计。

A1.3 微生物指标

微生物指标应符合表A1.3的要求

表A1.3 微生物指标

项目	要求
菌落总数, CFU/g	≤ 15000
大肠菌群, MPN/100g	≤ 150
致病菌 (沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌、溶血性链球菌)	不得检出

本标准中附录A参照广东兴亿海洋生物工程有限公司的企业标准Q/NYHY 0001S《固态调味料》制订,Q/NYHY 0001S于广东省卫生厅备案。

本件仅用于产品进场及监管单位查核使用,超出前述使用范围或对本件进行涂改、再复印等均属无效行为。

编制说明

本产品是以马铃薯淀粉、马铃薯全粉、生活饮用水为主要原料，辅以白砂糖、食用盐、味精、复配调味料（马铃薯淀粉、食用盐、味精、白砂糖、麦芽糊精、乳糖、玉米芝士调味料、墨西哥香辣调味料、墨西哥辣味粉、芝士粉、川味牛肉粉、海苔味调味料、优鲜肽、海鲜粉调味料、酵母抽提物、香辛料、羟丙基淀粉、柠檬酸钠、呈味核苷酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、羧甲基纤维素钠、辣椒红、柠檬黄、栀子黄、诱惑红、食品用香精），经配料、拌粉、挤压、烘干而制成的膨化食品胚料（淀粉制品）。产品根据形状不同分为：斜切圆管胚、短圆管胚、贝壳胚、螺旋胚、其他胚。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》制定其指标，为企业组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

漯河大旺食品有限公司

QB

本件仅用于产品进场及监管单位查核使用，超出前述使用范围或对本件进行涂改、再复印等均属无效行为。