



416966S-2020



河南宏聚实业有限公司企业标准

Q/HHJ 0001S-2020

---

# 淀粉制品（湿粉条）

2020-12-10 发布

2020-12-10 实施

---

河南宏聚实业有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》编写。

本标准由河南宏聚实业有限公司提出并起草。

本标准起草人：李学刚。

H N

Q B

# 淀粉制品（湿粉条）

## 1 范围

本标准规定了淀粉制品（湿粉条）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用玉米淀粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加紫薯粉、南瓜粉、菠菜粉、山药粉、绿豆粉、玉米粉中的一种或几种，辅以生活饮用水、食用盐、碳酸钠、硫酸铝钾（又名钾明矾）、脱氢乙酸钠中的几种，经配料、和浆、成型、煮制、冷却、包装加工而成的非即食淀粉制品（湿粉条）。

按照原料不同分为：土豆粉、马铃薯复合湿粉条、紫薯湿粉条、南瓜湿粉条、菠菜湿粉条、山药湿粉条、绿豆湿粉条、玉米湿粉条。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

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

2.1.2 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.3 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.4 南瓜粉、菠菜粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.5 山药粉应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.6 紫薯粉、绿豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.7 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。

2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.9 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.10 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。

2.1.11 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.12 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	条型粗细均匀，弹性良好	从样品中取出 1 袋，在自然光下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，在沸水中煮 5 分钟后嗅其气味，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味和滋味，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 $\leq$	80.0	GB 5009.3
淀粉, g/100g $\geq$	10.0	GB 5009.9
*铅(以 Pb 计), mg/kg $\leq$	0.4	GB 5009.12
脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计), g/kg $\leq$	1.0	GB 5009.121
铝的残留量(干样品, 以 Al 计), mg/kg $\leq$	200	GB 5009.182
注: *铅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 加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 2.6 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 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、水分、淀粉的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用玉米淀粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加紫薯粉、南瓜粉、菠菜粉、山药粉、绿豆粉、玉米粉中的一种或几种，辅以生活饮用水、食用盐、碳酸钠、硫酸铝钾（又名钾明矾）、脱氢乙酸钠中的几种，经配料、和浆、成型、煮制、冷却、包装加工而成的非即食淀粉制品（湿粉条）。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》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南宏聚实业有限公司