



417164S-2020



河南茂荣食品有限公司企业标准

Q/HMS 0001S-2020

# 淀粉制品

2020-12-22 发布

2020-12-22 实施

河南茂荣食品有限公司 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》的规则编写。

本标准由河南茂荣食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王坡、赵丽娜、郭佳鑫、王玉刚、吕雪。

H N

Q B

# 淀粉制品

## 1 范围

本标准规定了淀粉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、木薯淀粉、食用小麦淀粉、食用豌豆淀粉、蚕豆淀粉中的一种或多种为主要原料，经与生活饮用水搅拌混合，添加或不添加食用盐、硫酸铝铵（不适用于凉粉）、脱氢乙酸钠、柠檬酸、菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、紫薯粉、食用葛根粉、番茄粉、山药粉中的一种或几种，经调配、和浆、成型、切条或不切条、冷却、包装加工而成的非即食淀粉制品。

产品根据工艺不同可分为以下几种：川粉、土豆粉、大拉皮、凉粉、湿粉条（菠菜湿粉条、南瓜湿粉条、胡萝卜湿粉条、芹菜湿粉条、紫薯湿粉条、葛根湿粉条、番茄湿粉条、山药湿粉条）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

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

2.1.3 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 食用红薯淀粉、食用豌豆淀粉、蚕豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.6 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.7 硫酸铝铵应符合 GB 25592 的规定。

2.1.8 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.9 菠菜粉、南瓜粉、芹菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、山药粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.10 紫薯粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.11 食用葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

2.1.12 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.13 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 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	粗细均匀丝条状或块状	从样品中取出 1 袋，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，按食用方法品其滋味
色泽	具有该品种应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、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 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, %	≤ 80.0	GB 5009.3
淀粉, %	≥ 20.0	GB 5009.9
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
脱氢乙酸钠 <sup>a</sup> (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.121
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
铝的残留量 <sup>b</sup> (干样品, 以 Al 计), mg/kg	≤ 200	GB 5009.182
氢氰酸, mg/kg (仅适用于添加木薯淀粉的产品)	≤ 10.0	GB 5009.36
注: *该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; a 仅适用于添加脱氢乙酸钠的产品检验; b 仅适用于添加硫酸铝铵的产品检验。		

### 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 规定。

### 2.5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

### 2.6 其他要求

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

出厂检验项目为: 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。

## 编制说明

本标准适用于以食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、木薯淀粉、食用小麦淀粉、食用豌豆淀粉、蚕豆淀粉中的一种或多种为主要原料，经与生活饮用水搅拌混合，添加或不添加食用盐、硫酸铝铵（不适用于凉粉）、脱氢乙酸钠、柠檬酸、菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、紫薯粉、食用葛根粉、番茄粉、山药粉中的一种或几种，经调配、和浆、成型、切条或不切条、冷却、包装加工而成的非即食淀粉制品。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，要求制订本企业标准，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安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南茂荣食品有限公司