



416929S-2020



平顶山市溢河源食品有限公司企业标准

Q/PYS 0002S-2020

# 淀粉制品

2020-12-07 发布

2020-12-07 实施

平顶山市溢河源食品有限公司 发布

## 前 言

本标准文本按 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》的规则要求进行编写。

本标准由平顶山市溢河源食品有限公司提出。

本标准起草单位：平顶山市溢河源食品有限公司。

本标准主要起草人：李亚辉。

本标准自发布实施日起替代 Q/PYS 0002S-2020(备案号：416333S-2020，2020-09-23 发布实施)。

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、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用豌豆淀粉中的一种或几种为原料，添加或不添加紫薯粉、蔬菜粉（菠菜粉、南瓜粉、红甜菜粉中的一种或几种）、加入生活饮用水、食用盐，辅以柠檬酸、硫酸铝钾、硫酸铝铵、脱氢乙酸钠、可溶性大豆多糖中的一种或几种，经配料、混合、成型、预煮、冷却、晾晒（或烘干）或不晾晒（或不烘干）、包装而成的非即食淀粉制品。

根据产品原料不同，分为以下几种：川粉、红薯粉条、土豆粉、芋头粉、紫薯粉条、菠菜粉条、南瓜粉条、红甜菜粉条。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.6 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。
- 2.1.7 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.8 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.9 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.10 可溶性大豆多糖应符合 LS/T 3301 的规定。
- 2.1.11 食用豌豆淀粉应符合 GB/T 38572 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.12 紫薯粉、菠菜粉、南瓜粉、红甜菜粉应清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.13 硫酸铝铵应符合 GB 25592 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	条状	从样品中取出 1 袋, 倒入一洁净白色瓷盘中, 在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质, 在沸水中煮 5 分钟后, 嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品其滋味
色 泽	具有本品固有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气、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	
	经晾晒或烘干的产品		未经晾晒或未经烘干的产品			
	添加红薯淀粉的粉条	其他	添加红薯淀粉的粉条	其他		
水分, %	≤	15.0	17.0	60.0	75.0	GB 5009.3
淀粉, %	≥	75.0	70.0	35.0	20.0	GB 5009.9
灰分, %	≤	0.8				GB 5009.4
丝径 <sup>a</sup> , mm	>	1.0				GB/T 23587
断条率 <sup>a</sup> , %	≤	10.0				GB/T 23587
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5				GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4				GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0				GB 5009.22
脱氢乙酸钠 <sup>b</sup> (以脱氢乙酸计), g/kg	≤	1.0				GB 5009.121
铝的残留量 <sup>c</sup> (干样品, 以 Al 计), mg/kg	≤	200				GB 5009.182
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。						
a 仅适用于粉条。						
b 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。						
c 仅适用于添加硫酸铝钾、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

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

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以食用红薯淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用豌豆淀粉中的一种或几种为原料，添加或不添加紫薯粉、蔬菜粉（菠菜粉、南瓜粉、红甜菜粉中的一种或几种）、加入生活饮用水、食用盐，辅以柠檬酸、硫酸铝钾、硫酸铝铵、脱氢乙酸钠、可溶性大豆多糖中的一种或几种，经配料、混合、成型、预煮、冷却、晾晒（或烘干）或不晾晒（或不烘干）、包装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，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。

平顶山市溢河源食品有限公司