



412706S-2021



洛阳绿粉源食品有限公司企业标准

Q/LLFY 0001S-2021

淀粉制品

2021-11-10 发布

2021-11-10 实施

洛阳绿粉源食品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳绿粉源食品有限公司提出。

本标准起草单位：洛阳绿粉源食品有限公司。

本标准主要起草人：赵矿。

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，以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉中的一种或几种为主要原料，添加生活饮用水，添加食用盐、脱氢乙酸钠、硫酸铝铵中的一种或几种，经配料、搅拌混合、挤制成型、煮制、浸泡、冷却、包装加工而制成的非即食性淀粉制品。

根据所添加原料的不同，分为马铃薯土豆粉、玉米淀粉土豆粉、木薯淀粉土豆粉、绿豆淀粉土豆粉、豌豆淀粉土豆粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

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 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 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 食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.6 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.7 硫酸铝铵应符合 GB 1886.342 的规定。

2.1.8 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	圆条状，无并丝，弹性良好	取样品一份，置于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状及色泽，检查有无外来杂质，嗅其气味，熟制后以温开水漱口，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、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	≤ 80	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 0.8	GB 5009.4
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.121
铝的残留量（干样品，以Al计），mg/kg	≤	200	GB 5009.182
*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；真菌毒素的使用应符合 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、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉中的一种或几种为主要原料，添加生活饮用水，添加食用盐、脱氢乙酸钠、硫酸铝铵中的一种或几种，经配料、搅拌混合、挤制成型、煮制、浸泡、冷却、包装加工而制成的非即食性淀粉制品。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》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。

洛阳绿粉源食品有限公司

H N

Q B