



412880S-2021



## 河南开瑞食品有限公司企业标准

Q/HKS 0001S-2021

# 粉圆

2021-11-25 发布

2021-11-25 实施

河南开瑞食品有限公司 发布

前

言

本标准由河南开瑞食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南开瑞食品有限公司。

本标准主要起草人：吴兵、林明。

QB

# 粉圆

## 1 范围

本标准规定了粉圆的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以木薯淀粉为原料,添加生活饮用水,添加羟丙基二淀粉磷酸酯、焦糖色(加氨生产)、醋酸酯淀粉、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、羧甲基纤维素钠、瓜尔胶、食用香精(焦糖粉末香精)中的几种,经混合搅拌、成型、裹粉(木薯淀粉)、包装而成的非即食粉圆。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.4 焦糖色(加氨生产)应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.5 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.6 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.7 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.8 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.9 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.10 食品用香精应符合 GB 30616 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	球状	从样品中随机取出一瓶,倒入一
色 泽	具有产品应有的色泽	洁净烧杯中,自然光下用肉眼观
气、滋味	具有产品应有的气、滋味,无异味	察性状、色泽、杂质,嗅其气味,
杂 质	无肉眼可见外来杂质	然后以温开水漱口,品其滋味

### 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, %	≤ 60	GB 5009.3
*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（以脱氢乙酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.121
双乙酸钠, g/kg	≤	4.0	GB 5009.277

注：\*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。  
同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。

## 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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

QB

## 编制说明

本标准适用于以木薯淀粉为原料,添加生活饮用水,添加羟丙基二淀粉磷酸酯、焦糖色(加氨生产)、醋酸酯淀粉、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、羧甲基纤维素钠、瓜尔胶、食用香精(焦糖粉末香精)中的几种,经混合搅拌、成型、裹粉(木薯淀粉)、包装而成的非即食粉圆。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》制定本企业标准,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。

河南开瑞食品有限公司

