



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。

# 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，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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，%	≤ 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。

## 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