



410048S-2021



鹤壁市老伙计食品有限公司企业标准

Q/HLHJ 0001S-2021

---

# 淀粉制品

2021-01-05 发布

2021-01-05 实施

---

鹤壁市老伙计食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按 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》的规则要求编写。

本标准由鹤壁市老伙计食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈斌、杨永坡、刘印、徐小慧。

本标准自发布之日起替代：Q/HLHJ 0001S-2017。

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。

本标准适用于以小麦淀粉、食用玉米淀粉、红薯淀粉、绿豆淀粉、芋头淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、紫薯淀粉中的一种或几种为主要原料，辅以生活饮用水、食用盐、碳酸钠，经和浆、成型、干燥、冷却、包装而成的非即食淀粉制品。

根据添加原料不同产品可分为：小麦淀粉制品、玉米淀粉制品、红薯淀粉制品、绿豆淀粉制品、芋头淀粉制品、木薯淀粉制品、马铃薯淀粉制品、紫薯淀粉制品、复合淀粉制品。

根据成型方式不同产品可分为：粉皮、粉条。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦淀粉应符合GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

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

2.1.3 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.4 木薯淀粉应符合GB/T 29343和GB 31637 的规定。

2.1.5 红薯淀粉、绿豆淀粉、紫薯淀粉、芋头淀粉应符合GB 31637 的规定。

2.1.6 生活饮用水应符合GB 5749 的规定。

2.1.7 食用盐应符合GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.8 碳酸钠应符合GB 1886.1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	长条状或圆片状、薄厚均匀	从样品中取出适量，置于清洁、干燥的白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，按食用方法煮熟后，嗅其气味，然后以温开水漱口尝其滋味，检查复水性
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本产品应有的气、滋味，无异味	
复水性	复水后柔软、滑爽、有韧性，不粘牙、不碜牙	
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	马铃薯粉条	≤	17.0	GB 5009.3
	其他	≤	15.0	
淀粉, g/100g	马铃薯粉条	≥	70.0	GB 5009.9
	其他	≥	75.0	
灰分, g/100g		≤	0.8	GB 5009.4
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
总氢氰酸, mg/kg (仅适用于添加木薯淀粉的产品)		≤	10	GB 5009.36
注: *铅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

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。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以小麦淀粉、食用玉米淀粉、红薯淀粉、绿豆淀粉、芋头淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、紫薯淀粉中的一种或几种为主要原料，辅以生活饮用水、食用盐、碳酸钠，经和浆、成型、干燥、冷却、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，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。

H N

鹤壁市老伙计食品有限公司

Q B