



410330S-2021



开封市旺亨食品有限公司企业标准

Q/KWS 0005S-2021

淀粉制品

2021-02-10 发布

2021-02-10 实施

开封市旺亨食品有限公司 发布

前 言

本标准由开封市旺亨食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘毕魁。

本标准自发布实施日起替代 Q/KWS 0005S-2020（备案号：413968S-2020）

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淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉、木薯淀粉、紫薯淀粉、荞麦淀粉中的一种或多种）、生活饮用水为原料，辅以海藻酸钠、柠檬酸、脱氢乙酸钠、明胶、聚丙烯酸钠、黄原胶、麦芽糊精、碳酸钙（加工助剂）、氢氧化钙（加工助剂）、氯化钙（加工助剂）、葡萄糖酸- δ -内酯、天然胡萝卜素、高粱红、泡椒、植物油（大豆油、花生油、玉米油、菜籽油中的一种或几种）、食用盐、白砂糖、香辛料粉（辣椒、麻椒、花椒、八角、小茴香、桂皮、胡椒、豆蔻、孜然、草果、肉豆蔻、高良姜中的一种或几种）、谷氨酸钠或味精、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸、冰乙酸、辣椒油树脂、乙基麦芽酚、酵母抽提物、酿造酱油、食用香精（鸡肉粉、牛肉粉、牛肉膏状香精、鸡肉膏状香精、香辛味膏状香精中的一种或多种）中的多种，经加热糊化、搅拌、固化、冷却、分切、漂洗、包装而成的非即食淀粉制品。

根据产品所用原辅料不同，产品分类为：非即食原味淀粉制品、非即食调味淀粉制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 红薯淀粉、绿豆淀粉、紫薯淀粉、荞麦淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.7 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.8 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.9 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.10 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.11 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.12 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.13 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.14 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。

- 2.1.15 氢氧化钙应符合 GB 25572 的规定。
- 2.1.16 氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定。
- 2.1.17 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.18 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.19 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.20 泡椒应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.21 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.22 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.23 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.24 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.25 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.26 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.27 香辛料粉（辣椒、麻椒、花椒、八角、小茴香、桂皮、胡椒、豆蔻、孜然、草果、肉豆蔻、高良姜）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.28 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.29 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.30 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.31 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.32 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.33 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.34 辣椒油树脂应符合 GB 28314 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.35 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.36 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.37 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.38 食用香精（鸡肉粉、牛肉粉、牛肉膏状香精、鸡肉膏状香精、香辛味膏状香精）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	具有产品应有的形状	从样品中随机取出一瓶，倒入一洁净白瓷盘中，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
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	

杂质	无肉眼可见外来杂质	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	
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，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

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 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 和 GB/T 34267 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、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

本标准适用于以食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉、木薯淀粉、紫薯淀粉、荞麦淀粉中的一种或多种）、生活饮用水为原料，辅以海藻酸钠、柠檬酸、脱氢乙酸钠、明胶、聚丙烯酸钠、黄原胶、麦芽糊精、碳酸钙（加工助剂）、氢氧化钙（加工助剂）、氯化钙（加工助剂）、葡萄糖酸- δ -内酯、天然胡萝卜素、高粱红、泡椒、植物油（大豆油、花生油、玉米油、菜籽油中的一种或几种）、食用盐、白砂糖、香辛料粉（辣椒、麻椒、花椒、八角、小茴香、桂皮、胡椒、豆蔻、孜然、草果、肉豆蔻、高良姜中的一种或几种）、谷氨酸钠或味精、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸、冰乙酸、辣椒油树脂、乙基麦芽酚、酵母抽提物、酿造酱油、食用香精（鸡肉粉、牛肉粉、牛肉膏状香精、鸡肉膏状香精、香辛味膏状香精中的一种或多种）中的多种，经加热糊化、搅拌、固化、冷却、分切、漂洗、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》制订本企业标准，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。

开封市旺亨食品有限公司

QB