



410813S-2021



大咖国际食品有限公司企业标准

Q/DK 0006S-2021

粉圆、芋圆（淀粉制品）

2021-04-26 发布

2021-04-26 实施

大咖国际食品有限公司 发布

前 言

本标准由大咖国际食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：范军营、余祖杰。

H N
Q B

粉圆、芋圆（淀粉制品）

1 范围

本标准规定了粉圆、芋圆（淀粉制品）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以木薯淀粉、红薯淀粉、小麦淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、木薯淀粉、芋头淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种为原料，添加生活饮用水，添加西米（淀粉制品）、果蔬原浆/浓缩汁（浆）/粉或其新鲜品或其速冻品【百香果、菠萝、菠萝蜜、草莓、橙、黑加仑、木瓜、柑橘、枸杞、哈密瓜、海棠果、火龙果、蓝莓、梨、牛油果、李子、蔓越莓、芒果、猕猴桃（奇异果）、柠檬、枇杷、苹果、葡萄、提子、桑葚、沙棘、山楂、柿子、树莓、黑莓、桃、无花果、香蕉、杏、雪莲果、杨桃、樱桃、柚子、西柚、枣、榴莲、西番莲、石榴、番石榴（芭乐）、人参果、莲雾、番荔枝、杨梅、桔子、红枣、菠菜、南瓜中的一种或几种】、新鲜/速冻薯芋类或薯芋类粉【紫薯、山芋、地瓜（豆薯）、红薯、山药、香芋、芋头中的一种或几种】、红糖、黑糖、白砂糖、葡萄糖浆、果葡糖浆、半乳甘露聚糖、抹茶粉、红茶粉、绿茶粉、氧化淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、羟丙基淀粉、氧化羟丙基淀粉、酸处理淀粉、辛烯基琥珀酸淀粉钠、瓜尔胶、果胶、刺槐豆胶、黄原胶、卡拉胶、阿拉伯胶、结冷胶、明胶、琼脂、海藻酸钠、羧甲基纤维素钠、微晶纤维素、甲基纤维素、羟丙基甲基纤维素、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、焦糖色（加氨生产）、诱惑红、柠檬黄、日落黄、亮蓝、叶绿素铜钠盐、高粱红、植物炭黑、天然胡萝卜素、甜菜红、乙基麦芽酚、罗汉果甜苷、木糖醇、单，双甘油脂肪酸酯、乳酸脂肪酸甘油酯、柠檬酸脂肪酸甘油酯、甘油、改性大豆磷脂、酪蛋白酸钠、聚丙烯酸钠、磷脂、维生素 C（抗坏血酸，抗氧化剂）、抗坏血酸钠、抗坏血酸钙、D-异抗坏血酸钠、乳酸、乳酸钠、乳酸钾、柠檬酸、柠檬酸钠、柠檬酸钾、柠檬酸一钠、L-苹果酸或 DL-苹果酸、冰乙酸、葡萄糖酸钠、硅酸钙、碳酸钙、碳酸钾、碳酸钠、碳酸氢铵、碳酸氢钾、碳酸氢钠、氯化钾、乳糖醇、谷氨酸钠、食品用香精（抹茶香精、花香精、杂粮香精、水果香精、蔬菜香精、薯味香精、奶味香精、蜂蜜香精、糖香精中的一种或几种）中的一种或几种，经预处理、蒸煮或不蒸煮、配料、搅拌、成型、筛选、包装加工而成的非即食粉圆、芋圆（淀粉制品）。

根据所用原辅料不同，产品分类为非即食粉圆、非即食芋圆。

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 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

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

2.1.4 绿豆淀粉、豌豆淀粉、芋头淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.5 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

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

2.1.7 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

- 2.1.8 果蔬原浆应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.9 果蔬浓缩汁（浆）应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.10 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.11 果蔬新鲜品、新鲜薯芋类应新鲜、无虫蛀、无腐烂变质，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.12 果蔬速冻品应分别符合 NY/T 2983 和 NY/T 1406 的规定。
- 2.1.13 西米应符合 GB/T 23587 的规定。
- 2.1.14 速冻薯芋类【紫薯、山芋、地瓜（豆薯）、红薯、山药、香芋、芋头】应符合 NY/T 1406 的规定。
- 2.1.15 薯类粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.16 红糖应符合 QB/T 4561 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.17 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.18 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.19 葡萄糖浆应符合 GB/T 20885 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.20 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.21 半乳甘露聚糖应符合应符合 GB 1886.301 的规定。
- 2.1.22 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.23 红茶粉、绿茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.24 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.25 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.26 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.27 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.28 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。
- 2.1.29 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.30 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.31 酸处理淀粉应符合 GB 29928 的规定。
- 2.1.32 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.33 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.34 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.35 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.36 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.37 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.38 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.39 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。

- 2.1.40 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.41 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.42 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.43 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.44 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.45 甲基纤维素应符合 GB 1886.256 的规定。
- 2.1.46 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.47 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.48 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.49 焦糖色（加氨生产）应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.50 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.51 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.52 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.53 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.54 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.55 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.56 植物炭黑应符合 GB 28308 的规定。
- 2.1.57 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.58 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.59 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.60 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.61 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.62 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.63 乳酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 1886.93 的规定。
- 2.1.64 柠檬酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 29951 的规定。
- 2.1.65 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.66 改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.67 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.68 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.69 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.70 维生素 C（抗坏血酸，抗氧化剂）应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.71 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.72 抗坏血酸钙应符合 GB 1886.43 的规定。

- 2.1.73 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.74 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.75 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.76 乳酸钾应符合 GB 28305 的规定。
- 2.1.77 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.78 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.79 柠檬酸钾应符合 GB 1886.74 的规定。
- 2.1.80 柠檬酸一钠应符合 GB 1886.107 的规定。
- 2.1.81 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.82 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.83 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.84 葡萄糖酸钠应符合 QB/T 4484 的规定。
- 2.1.85 硅酸钙应符合 GB 1886.90 的规定。
- 2.1.86 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.87 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.88 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.89 碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。
- 2.1.90 碳酸氢钾应符合 GB 1886.247 的规定。
- 2.1.91 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.92 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.93 乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。
- 2.1.94 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.95 食品用香精（抹茶香精、花香精、杂粮香精、水果香精、蔬菜香精、薯味香精、奶味香精、蜂蜜香精、糖香精）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（不适于冷冻条件贮存的产品）	GB 5009.3
淀粉，%			≥20	GB 5009.9
*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
展青霉素， μg/kg			≤20（仅适用于含山楂、苹果及其制品的产品）	GB 5009.185
a着色剂	柠檬黄（以柠檬黄计）， g/kg	≤	0.2	GB 5009.35
	日落黄（以日落黄计）， g/kg	≤	0.2	GB 5009.35
	亮蓝（以亮蓝计）， g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
	诱惑红（以诱惑红计）， g/kg	≤	0.2	GB 5009.141 或 SN/T 1743
	叶绿素铜钠盐， g/kg	≤	0.5	GB 5009.260
a防腐剂	脱氢乙酸钠（脱氢乙酸计）， g/kg	≤	1.0	GB 5009.121
	双乙酸钠， g/kg	≤	4.0	GB 5009.277
注 1：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。				
注 2：a 仅适用于添加该种食品添加剂的产品，且同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定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、红薯淀粉、小麦淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、木薯淀粉、芋头淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种为原料，添加生活饮用水，添加西米（淀粉制品）、果蔬原浆/浓缩汁（浆）/粉或其新鲜品或其速冻品【百香果、菠萝、菠萝蜜、草莓、橙、黑加仑、木瓜、柑橘、枸杞、哈密瓜、海棠果、火龙果、蓝莓、梨、牛油果、李子、蔓越莓、芒果、猕猴桃（奇异果）、柠檬、枇杷、苹果、葡萄、提子、桑葚、沙棘、山楂、柿子、树莓、黑莓、桃、无花果、香蕉、杏、雪莲果、杨桃、樱桃、柚子、西柚、枣、榴莲、西番莲、石榴、番石榴（芭乐）、人参果、莲雾、番荔枝、杨梅、桔子、红枣、菠菜、南瓜中的一种或几种】、新鲜/速冻薯芋类或薯芋类粉【紫薯、山芋、地瓜（豆薯）、红薯、山药、香芋、芋头中的一种或几种】、红糖、黑糖、白砂糖、葡萄糖浆、果葡糖浆、半乳甘露聚糖、抹茶粉、红茶粉、绿茶粉、氧化淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、羟丙基淀粉、氧化羟丙基淀粉、酸处理淀粉、辛烯基琥珀酸淀粉钠、瓜尔胶、果胶、刺槐豆胶、黄原胶、卡拉胶、阿拉伯胶、结冷胶、明胶、琼脂、海藻酸钠、羧甲基纤维素钠、微晶纤维素、甲基纤维素、羟丙基甲基纤维素、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、焦糖色（加氨生产）、诱惑红、柠檬黄、日落黄、亮蓝、叶绿素铜钠盐、高粱红、植物炭黑、天然胡萝卜素、甜菜红、乙基麦芽酚、罗汉果甜苷、木糖醇、单，双甘油脂肪酸酯、乳酸脂肪酸甘油酯、柠檬酸脂肪酸甘油酯、甘油、改性大豆磷脂、酪蛋白酸钠、聚丙烯酸钠、磷脂、维生素 C（抗坏血酸，抗氧化剂）、抗坏血酸钠、抗坏血酸钙、D-异抗坏血酸钠、乳酸、乳酸钠、乳酸钾、柠檬酸、柠檬酸钠、柠檬酸钾、柠檬酸一钠、L-苹果酸或 DL-苹果酸、冰乙酸、葡萄糖酸钠、硅酸钙、碳酸钙、碳酸钾、碳酸钠、碳酸氢铵、碳酸氢钾、碳酸氢钠、氯化钾、乳糖醇、谷氨酸钠、食品用香精（抹茶香精、花香精、杂粮香精、水果香精、蔬菜香精、薯味香精、奶味香精、蜂蜜香精、糖香精中的一种或几种）中的一种或几种，经预处理、蒸煮或不蒸煮、配料、搅拌、成型、筛选、包装加工而成的非即食粉圆、芋圆（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，参考 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。

本标准中食品添加剂仅限在 GB 2760 中食品分类号为 06.05.02.04 粉圆中使用，不涉及 GB 2760 中表 A.3 中规定的食品类别。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

大咖国际食品有限公司