



410842S-2021



辉县市兴隆淀粉制品厂企业标准

Q/HXL 0001S-2021

淀粉制品

2021-04-27 发布

2021-04-27 实施

辉县市兴隆淀粉制品厂 发布

前 言

本标准由辉县市兴隆淀粉制品厂提出并起草。

本标准主要起草人：徐凤。

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小麦淀粉、食用红薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用豌豆淀粉中的一种或几种为主要原料，添加菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、紫薯粉、番茄粉、山药粉、食用盐、碳酸钠、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经加水和浆、成型、干燥或不干燥、包装加工而成非即食淀粉制品。

根据产品配料不同可分为不同种类：湿粉皮（条）、川粉（淀粉制品）、菠菜风味粉皮（条）、土豆粉皮（条）、南瓜风味粉皮（条）、胡萝卜风味粉皮（条）、紫薯粉皮（条）、番茄风味粉皮（条）、山药风味粉皮（条）。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 食用红薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、番茄粉、山药粉应清洁、干燥、无污染、无霉变，同时符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.7 紫薯粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.9 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.10 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.11 生活饮用水（生产用水）应符合 GB 5749 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
色 泽	具有本品应有色泽	从样品中取出一包，倒入一洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，按照食用方法品其滋味
性 状	具有本品应有的性状	
气、滋味	具有本品特有气味和滋味，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， g/100g	干豆类、红薯粉条 ≤	15	GB 5009.3
	除干豆类、红薯粉条外其他干淀粉制品 ≤	17	
	湿红薯粉条 ≤	60	
	湿马铃薯（土豆）粉条 ≤	75	
	除湿红薯粉条、湿马铃薯粉条外的其他湿淀粉制品 ≤	80	
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 ^a （以脱氢乙酸计），g/kg ≤		1.0	GB 5009.121
注 1：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； 注 2：a 指标仅适用于原料中添加该食品添加剂的产品。			

2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

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、水分的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用小麦淀粉、食用红薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用豌豆淀粉中的一种或几种为主要原料，添加菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、紫薯粉、番茄粉、山药粉、食用盐、碳酸钠、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经加水和浆、成型、干燥或不干燥、包装加工而成非即食淀粉制品。

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，参考 GB 2713《食品安全国家标准 淀粉制品》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

辉县市兴隆淀粉制品厂