



410883S-2021



河南正鼎食品有限公司企业标准

Q/HZD 0002S-2021

粉圆

2021-04-30 发布

2021-04-30 实施

河南正鼎食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南正鼎食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南正鼎食品有限公司。

本标准主要起草人：安勤勤。

本标准自实施日起替代Q/HZD 0002S-2020(备案号415430S-2020)。

H N
Q B

粉圆

1 范围

本标准规定了粉圆的分类、要求以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以木薯淀粉为主要原料、添加生活饮用水、新鲜薯芋类（紫薯、红薯、芋头、山药、香芋中的一种或几种经过预处理、熟制、捣碎成泥状）或薯芋粉类（紫薯粉、红薯粉、芋头粉、山芋粉、山药粉、香芋粉中的一种或几种）、玉米淀粉、马铃薯淀粉或速冻薯芋类（紫薯、红薯、芋头、山芋、山药、香芋中的一种或几种）、果蔬粉（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、柠檬、枇杷、葡萄、提子、桑葚、沙棘、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、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）、羟丙基二淀粉磷酸酯、酸处理淀粉、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、醋酸酯淀粉、海藻酸钾、海藻酸钠、甲基纤维素、羧甲基纤维素钠、羟丙基甲基纤维素、聚丙烯酸钠、琼脂、羟丙基淀粉、黄原胶、瓜尔胶、槐豆胶、卡拉胶、果胶、明胶、结冷胶、阿拉伯胶、微晶纤维素、D-异抗坏血酸及其钠盐、维生素C（抗氧化剂）、抗坏血酸钠、抗坏血酸钙、磷脂、乳酸、乳酸钠、L-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、谷氨酸钠、硅酸钙、碳酸钙、半乳甘露聚糖、木糖醇、乳糖醇、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、焦糖色（加氨生产）、植物炭黑、天然胡萝卜素、姜黄、柠檬黄、日落黄、高粱红、甜菜红、诱惑红、亮蓝、叶绿素铜钠盐、叶绿素铜钾盐、白砂糖、黑糖、红糖、葡萄糖浆、果葡糖浆、乙基麦芽酚、罗汉果甜苷、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、柠檬酸脂肪酸甘油酯、乳酸脂肪酸甘油酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、甘油、酪蛋白酸钠、抹茶粉、红茶粉、绿茶粉、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、红枣香精中的一种或几种）中的一种或多种，经和面、挤压成型、干燥（烘干或晾晒）或不干燥、包装等工艺制成的非即食类粉圆制品。

产品根据原辅料不同分为粉圆和芋圆(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 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 新鲜薯芋类(紫薯、红薯、芋头、山药、香芋)应符合 NY/T 1049 的规定。

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

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

2.1.6 速冻薯芋类(紫薯、山芋、红薯、山药、香芋、芋头)应符合 NY/T 1406 的规定。

2.1.7 果蔬粉(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、柠檬、枇杷、葡萄、提子、桑葚、沙棘、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、人参果、莲雾、番荔枝、杨梅、桔子、红枣、菠菜、南瓜)应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.8 红糖应符合 QB/T 4561 和 GB 13104 的规定。

2.1.9 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。

2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.11 葡萄糖浆应符合 GB/T 20885 和 GB 15203 的规定。

2.1.12 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。

2.1.13 半乳甘露聚糖应符合 GB 1886.301 的规定。

2.1.14 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。

2.1.15 红茶粉、绿茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。

2.1.16 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。

2.1.17 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。

2.1.18 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。

2.1.19 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。

2.1.20 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。

2.1.21 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。

2.1.22 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.23 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。

2.1.24 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。

2.1.25 槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。

2.1.26 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。

2.1.27 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.28 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。

2.1.29 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.30 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。

2.1.31 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.32 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.33 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。

2.1.34 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。

2.1.35 植物炭黑应符合 GB 28308 的规定。

2.1.36 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.37 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。

- 2.1.38 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.39 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.40 乳酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 1886.93 的规定。
- 2.1.41 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.42 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.43 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.44 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.45 维生素 C（抗氧化剂）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.46 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.47 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.48 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.49 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.50 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.51 硅酸钙应符合 GB 1886.90 的规定。
- 2.1.52 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.53 酸处理淀粉应符合 GB 29928 的规定。
- 2.1.54 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.55 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.56 海藻酸钾应符合 GB 29988 的规定。
- 2.1.57 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.58 甲基纤维素应符合 GB 1886.256 的规定。
- 2.1.59 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.60 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.61 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.62 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.63 抗坏血酸钠应符合 GB 1883.44 的规定。
- 2.1.64 抗坏血酸钙应符合 GB 1886.43 的规定。
- 2.1.65 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.66 乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。
- 2.1.67 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.68 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.69 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.70 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。

2.1.71 焦糖色（加氨生产）应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.72 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

2.1.73 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。

2.1.74 柠檬酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 29951 的规定。

2.1.75 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。

2.1.76 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、红枣香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.77 D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。

2.1.78 薯芋粉类【紫薯粉、红薯粉、芋头粉、山芋粉、山药粉、香芋粉】应符合 GB 31637 的规定。

2.1.79 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。

2.1.80 叶绿素铜钾盐应符合 GB 1886.307 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	具有该产品应有的性状	从样品中随机抽取一包样品，装入洁净的样品杯中，置于明亮处在自然光下，用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，按食用方法煮熟，品尝其滋味
色泽	具有该产品应有的正常色泽	
气味	具有该产品应有的气味、不酸、不粘、无发霉、无变质、无异味	
滋味	具有该产品应有的滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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			≤40	GB 5009.3
淀粉，g/100g			≥48	GB 5009.9
*铅（以Pb计），mg/kg			≤0.4	GB 5009.12
着色剂 ^a	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
	姜黄（以姜黄素计），g/kg	≤	1.2	SN/T 4890

防腐剂 ^a	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
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a 仅适用于使用该食品添加剂的产品。 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规定的最大使用量的比例之和不应超过1。			

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ⁵	10 ⁶	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	20	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10第二法
^a 采样方案按照GB 4789.1执行。					

2.5 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。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 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

出厂检验项目包括：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

本标准适用于以木薯淀粉为主要原料、添加生活饮用水、新鲜薯芋类（紫薯、红薯、芋头、山药、香芋中的一种或几种经过预处理、熟制、捣碎成泥状）或薯芋粉类（紫薯粉、红薯粉、芋头粉、山芋粉、山药粉、香芋粉中的一种或几种）、玉米淀粉、马铃薯淀粉或速冻薯芋类（紫薯、红薯、芋头、山芋、山药、香芋中的一种或几种）、果蔬粉（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、柠檬、枇杷、葡萄、提子、桑葚、沙棘、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、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）、羟丙基二淀粉磷酸酯、酸处理淀粉、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、醋酸酯淀粉、海藻酸钾、海藻酸钠、甲基纤维素、羧甲基纤维素钠、羟丙基甲基纤维素、聚丙烯酸钠、琼脂、羟丙基淀粉、黄原胶、瓜尔胶、槐豆胶、卡拉胶、果胶、明胶、结冷胶、阿拉伯胶、微晶纤维素、D-异抗坏血酸及其钠盐、维生素C（抗氧化剂）、抗坏血酸钠、抗坏血酸钙、磷脂、乳酸、乳酸钠、L-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、谷氨酸钠、硅酸钙、碳酸钙、半乳甘露聚糖、木糖醇、乳糖醇、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、焦糖色（加氨生产）、植物炭黑、天然胡萝卜素、姜黄、柠檬黄、日落黄、高粱红、甜菜红、诱惑红、亮蓝、叶绿素铜钠盐、叶绿素铜钾盐、白砂糖、黑糖、红糖、葡萄糖浆、果葡糖浆、乙基麦芽酚、罗汉果甜苷、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、柠檬酸脂肪酸甘油酯、乳酸脂肪酸甘油酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、甘油、酪蛋白酸钠、抹茶粉、红茶粉、绿茶粉、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、红枣香精中的一种或几种）中的一种或多种，经和面、挤压成型、干燥（烘干或晾晒）或不干燥、包装等工艺制成的非即食类粉圆制品。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。

河南正鼎食品有限公司