



411443S-2021



南阳润利食品有限公司企业标准

Q/NRS 0002S-2021

湿淀粉制品

2021-07-01 发布

2021-07-01 实施

南阳润利食品有限公司 发布

前 言

本标准由南阳润利食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘爽、张青、姬晓月、赵丹。

本标准自发布实施之日起代替：Q/NRS 0002S-2020。

H N

Q B

湿淀粉制品

1 范围

本标准规定了湿淀粉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加大米（加水浸泡、粉碎），加入生活饮用水，添加葵花籽油、酱油、魔芋粉、橡子粉、蔬菜粉（菠菜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、紫甘蓝粉、番茄粉中的一种或几种）、杂粮粉（黑米粉、山药粉、玉米粉、紫薯粉、红豆粉、黑豆粉、荞麦粉中的一种或几种）、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、海藻酸钠中的几种，经调浆或不调浆、打面或不打面、熟制（蒸制或挤压熟化）、成型、冷却或不冷却、抹油或不抹油（大豆油、葵花籽油、玉米油中的一种）、切制、老化或不老化、包装工艺加工而成的非即食湿淀粉制品。

产品根据添加原料的不同及生产工艺不同可分为：凉皮（淀粉制品）、复合米线（淀粉制品）。

2 分类

2.1 凉皮（淀粉制品）

以食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉为主要原料，加入生活饮用水，添加酱油、魔芋粉、橡子粉、蔬菜粉（菠菜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、紫甘蓝粉、番茄粉中的一种或几种）、杂粮粉（黑米粉、山药粉、玉米粉、紫薯粉、红豆粉、黑豆粉、荞麦粉中的一种或几种）、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、海藻酸钠中的几种，经调浆、熟制（蒸制）、成型、冷却、抹油（大豆油、葵花籽油、玉米油中的一种）、切制、包装工艺加工而成的非即食凉皮。

2.2 复合米线（淀粉制品）

以食用玉米淀粉为主要原料，添加大米（加水浸泡、粉碎），加入生活饮用水、葵花籽油，经打面、熟制（挤压熟化）、切制、老化、包装工艺加工而成的非即食米线。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.2 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.3 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.4 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.5 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.6 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 3.1.7 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 3.1.8 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

3.1.9 橡子粉、蔬菜粉（菠菜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、紫甘蓝粉、番茄粉），应干燥，清洁、卫生、无污染、霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

3.1.10 杂粮粉（黑米粉、山药粉、紫薯粉、红豆粉、黑豆粉）应符合 GB 2715 的规定。

3.1.11 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。

3.1.12 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。

3.1.13 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

3.1.14 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

3.1.15 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。

3.1.16 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

3.1.17 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。

3.2 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	条（丝）状、厚薄均匀、外形完整、无并丝	从混合均匀的样品中取出 200g，倒入洁净的白瓷盘内，观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，按食用方法品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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	≤ 80	GB 5009.3
酸度（以干基计）, °T	≤ 4.0	GB 5009.239
总砷（以 As 计）, mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.18	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：*该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；
a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。

3.4 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。

3.5 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。

3.6 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。

4 检验

出厂检验项目：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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加大米（加水浸泡、粉碎），加入生活饮用水，添加葵花籽油、酱油、魔芋粉、橡子粉、蔬菜粉（菠菜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、紫甘蓝粉、番茄粉中的一种或几种）、杂粮粉（黑米粉、山药粉、玉米粉、紫薯粉、红豆粉、黑豆粉、荞麦粉中的一种或几种）、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、海藻酸钠中的几种，经调浆或不调浆、打面或不打面、熟制（蒸制或挤压熟化）、成型、冷却或不冷却、抹油或不抹油（大豆油、葵花籽油、玉米油中的一种）、切制、老化或不老化、包装工艺加工而成的非即食湿淀粉制品。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》要求制订本企业标准，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。

南阳润利食品有限公司