



411788S-2021



洛阳市洛龙区豪运淀粉制品作坊企业标准

Q/LHY 0001S-2021

湿淀粉制品

2021-07-31 发布

2021-07-31 实施

洛阳市洛龙区豪运淀粉制品作坊 发布

前 言

本标准由洛阳市洛龙区豪运淀粉制品作坊提出。

本标准起草单位：洛阳市洛龙区豪运淀粉制品作坊。

本标准主要起草人：曹全玲。

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红薯淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉中的一种或几种为主要原料，经与生活饮用水搅拌混合，添加高粱粉、黑米粉、苦荞粉、南瓜粉、胡萝卜粉、山药粉、红甜菜粉、菠菜粉、紫薯粉、红薯粉、黄姜粉、食用盐、酱油、碳酸氢钠、脱氢乙酸钠、冰乙酸、硫酸铝钾（凉粉除外）、硫酸铝铵（凉粉除外）中的几种，经调配、和浆、成型、冷却、分切、包装、灭菌加工而成的非即食湿淀粉制品（产品有：大拉皮、土豆粉、川粉、凉粉、芋头粉、湿宽粉、红薯粉条、紫薯粉条、菠菜粉条、南瓜粉条、红甜菜粉条）；

或以食用红薯淀粉、食用玉米淀粉为主要原料，添加碳酸氢钠、脱氢乙酸钠、硫酸铝钾或（和）硫酸铝铵，加入生活饮用水，经调配、和浆、瓢漏制成粉条后，再添加食用红薯淀粉、鸡汁调味料、魔芋精粉、食用盐、酱油、味精、香辛料粉（八角、小茴香、花椒、丁香）、黄原胶中的几种或全部，经蒸制或煮制、成型、冷却、分切、包装、灭菌加工而成的非即食湿淀粉制品（产品有：焖子、粉块）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用木薯淀粉应符合 NY/T 875 和 GB 31637 的规定。

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

2.1.3 食用红薯淀粉、食用绿豆淀粉应符合 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 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.6 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.7 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。

2.1.8 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.9 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。

2.1.10 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。

2.1.11 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。

2.1.12 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.13 小茴香、八角应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.14 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。

2.1.15 菠菜粉、紫薯粉、红薯粉、南瓜粉、胡萝卜粉、山药粉、黄姜粉、红甜菜粉应干燥、清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.16 苦荞粉、高粱粉、黑米粉应符合 LS/T 3302 的规定。

- 2.1.17 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.18 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.19 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.20 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.21 食用豌豆淀粉应符合 GB/T 38572 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.22 硫酸铝铵应符合 GB 1886.342 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	粗细均匀丝条状或宽条状或块状	从混合均匀的样品中取出一袋，倒入白色瓷盘内，在室内自然光线下观察其性状、色泽、杂质，然后以温开水漱口，按食用方法品其滋味、嗅其气味
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	

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	
	大拉皮、湿宽粉	土豆粉、红薯粉条	川粉、芋头粉	凉粉	焖子、粉块	紫薯粉条、菠菜粉条、南瓜粉条、红甜菜粉条		
水分, g/100g	≤	85	60	50	80	80	GB 5009. 3	
淀粉, g/100g	≥	12	35	35	12	20	GB 5009. 9	
总砷（以As计），mg/kg	≤	0. 5					GB 5009. 11	
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0. 4					GB 5009. 12	
黄曲霉毒素 B ₁ , μ g/kg	≤	5. 0					GB 5009. 22	
脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg	≤	1. 0					GB 5009. 121	
铝的残留量（干样品，以 Al 计），mg/kg	≤	200	200	200	/	/	200	GB 5009. 182
注：*该项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 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。

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：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红薯淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉中的一种或几种为主要原料，经与生活饮用水搅拌混合，添加高粱粉、黑米粉、苦荞粉、南瓜粉、胡萝卜粉、山药粉、红甜菜粉、菠菜粉、紫薯粉、红薯粉、黄姜粉、食用盐、酱油、碳酸氢钠、脱氢乙酸钠、冰乙酸、硫酸铝钾（凉粉除外）、硫酸铝铵（凉粉除外）中的几种，经调配、和浆、成型、冷却、分切、包装、灭菌加工而成的非即食湿淀粉制品（产品有：大拉皮、土豆粉、川粉、凉粉、芋头粉、湿宽粉、红薯粉条、紫薯粉条、菠菜粉条、南瓜粉条、红甜菜粉条）；

或以食用红薯淀粉、食用玉米淀粉为主要原料，添加碳酸氢钠、脱氢乙酸钠、硫酸铝钾或（和）硫酸铝铵，加入生活饮用水，经调配、和浆、瓢漏制成粉条后，再添加食用红薯淀粉、鸡汁调味料、魔芋精粉、食用盐、酱油、味精、香辛料粉（八角、小茴香、花椒、丁香）、黄原胶中的几种或全部，经蒸制或煮制、成型、冷却、分切、包装、灭菌加工而成的非即食湿淀粉制品（产品有：焖子、粉块）。

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。

洛阳市洛龙区豪运淀粉制品作坊

QB