



411984S-2021



三门峡市金惠土豆粉厂企业标准

Q/SJC 0001S-2021

---

# 淀粉制品

2021-08-25 发布

2021-08-25 实施

---

三门峡市金惠土豆粉厂 发布

## 前 言

本标准由三门峡市金惠土豆粉厂提出并起草。

本标准起草人：曹长安。

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淀粉（马铃薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、绿豆淀粉中的一种或几种）为主要原料，加入或不加入玉米淀粉、食用盐、复配增稠乳化稳定剂（单、双硬脂酸甘油酯、瓜尔胶、黄原胶、乳酸脂肪酸甘油酯）、脱氢乙酸钠、硫酸铝钾中的一种或几种，经配料、加水、和浆、成型、冷却、干燥或不干燥、冷冻或不冷冻、包装制成的非即食淀粉制品。

根据原辅料不同、工艺不同可分为：干（湿）红薯粉丝/条、干（湿）绿豆粉丝/条、干（湿）土豆粉、干（湿）复合粉丝/条。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 食用淀粉（马铃薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、绿豆淀粉）、玉米淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 复配增稠乳化稳定剂应符合 GB 26687 的规定。

2.1.5 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.6 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 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	丝状、条状	取样品1份，置入白色瓷盘中，自然光下观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，熟制后品其滋味。
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	无肉眼可见外来杂物	

### 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	1干红薯粉丝/条、干绿豆粉丝/条	≤ 15	GB 5009.3
	2干土豆粉	≤ 17	

	除1、2之外其它干淀粉制品	≤	20	
	湿红薯粉丝/条	≤	60	
	其它湿淀粉制品	≤	75	
淀粉, g/100g	干红薯粉丝/条、干绿豆粉丝/条	≥	75	GB 5009.9
	其它干淀粉制品	≥	70	
	湿红薯粉丝/条	≥	35	
	其它湿淀粉制品	≥	20	
灰分, g/100g		≤	0.8	GB 5009.4
*铅(以Pb计), mg/kg		≤	0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg		≤	5.0	GB 5009.22
脱氢乙酸钠 <sup>a</sup> (以脱氢乙酸计), g/kg		≤	1.0	GB 5009.121
铝的残留量 <sup>a</sup> (干样品, 以Al计), mg/kg		≤	200	GB 5009.182
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。				
<sup>a</sup> 仅适用于添加该食品添加剂的产品。				

## 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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.6 其它要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定, 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定, 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 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。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淀粉（马铃薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、绿豆淀粉中的一种或几种）为主要原料，加入或不加入玉米淀粉、食用盐、复配增稠乳化稳定剂（单、双硬脂酸甘油酯、瓜尔胶、黄原胶、乳酸脂肪酸甘油酯）、脱氢乙酸钠、硫酸铝钾中的一种或几种，经配料、加水、和浆、成型、冷却、干燥或不干燥、冷冻或不冷冻、包装制成的非即食淀粉制品。

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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

三门峡市金惠土豆粉厂

Q B