



412826S-2022



河南向鹏淀粉制品有限公司企业标准

Q/HXP 0001S-2022

淀粉制品（湿粉条）

2022-10-08 发布

2022-10-08 实施

河南向鹏淀粉制品有限公司 发布

前 言

本标准由河南向鹏淀粉制品有限公司提出并起草。

本标准起草人：吴玉霞。

H N

Q B

淀粉制品（湿粉条）

1 范围

本标准规定了淀粉制品（湿粉条）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（食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用红薯淀粉、食用紫薯淀粉、食用荞麦淀粉中的一种或多种）为主要原料，添加或不添加南瓜粉、菠菜粉、山药粉、紫薯粉、绿豆粉、玉米粉中的一种或几种，辅以生活饮用水，添加食用盐、硫酸铝钾（又名钾明矾）、脱氢乙酸钠中的几种，经配料、和浆、成型、煮制、冷却、包装加工而成的非即食淀粉制品（湿粉条）。

按照原料不同分为：土豆粉、湿川粉、马铃薯湿粉条、紫薯湿粉条、南瓜湿粉条、菠菜湿粉条、山药湿粉条、绿豆湿粉条、玉米湿粉条。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.2 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 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 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.5 食用绿豆淀粉、食用红薯淀粉、食用紫薯淀粉、食用荞麦淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.6 南瓜粉、菠菜粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.7 山药粉应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.8 紫薯粉、绿豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.9 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。

2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.11 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.12 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。

2.1.13 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 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	条型粗细均匀，弹性良好	从样品中取出 1 袋，在自然光下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，在沸水中煮 5 分钟后嗅其气味，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋 味	具有本品应有的气味和滋味，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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标		检验方法
	马铃薯粉条	其他	
水分, g/100g \leq	75.0	80.0	GB 5009.3
淀粉, g/100g \geq	20.0	10.0	GB 5009.9
*铅(以 Pb 计), mg/kg \leq	0.4		GB 5009.12
脱氢乙酸钠 ^a (以脱氢乙酸计), g/kg \leq	1.0		GB 5009.121
铝的残留量 ^a (干样品, 以 Al 计), mg/kg \leq	200		GB 5009.182
注: *指标值严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
a 仅适用于添加相应食品添加剂的产品检验。			

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 加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、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。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（食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用红薯淀粉、食用紫薯淀粉、食用荞麦淀粉中的一种或多种）为主要原料，添加或不添加南瓜粉、菠菜粉、山药粉、紫薯粉、绿豆粉、玉米粉中的一种或几种，辅以生活饮用水，添加食用盐、硫酸铝钾（又名钾明矾）、脱氢乙酸钠中的几种，经配料、和浆、成型、煮制、冷却、包装加工而成的非即食淀粉制品（湿粉条）。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》的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。

河南向鹏淀粉制品有限公司

Q B