



410124S-2022



河南源山食品有限公司企业标准

Q/HYSS 0001S-2022

粉圆（淀粉制品）

2022-01-18 发布

2022-01-18 实施

河南源山食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南源山食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张文通、李芬。

H N
Q B

粉圆（淀粉制品）

1 范围

本标准规定了粉圆（淀粉制品）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以木薯淀粉为主要原料，加入生活饮用水、蒸制薯类【紫薯、山芋、地瓜、红薯、山药、香芋、芋头中的一种（经清洗、去皮、蒸制）】、青稞、藜麦、果蔬原浆【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（奇异果）、柠檬、枇杷、苹果、葡萄、提子、桑葚、沙棘、山楂、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、番石榴（芭乐）、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】、红糖、赤砂糖、黑糖、抹茶粉、羧甲基纤维素钠、乙基麦芽酚、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、焦糖色、叶绿素铜钠盐、胭脂虫红、甜菜红、诱惑红、柠檬黄、日落黄、亮蓝、植物炭黑、食用香精（樱花香精、琥珀香精、黑糖香精、抹茶香精中的一种或几种），经配料、混合搅拌、粉碎造粒成型、过筛、蒸煮或不蒸煮、冷却或不冷却、包装加工而成的非即食粉圆（淀粉制品）。

根据所用原辅料不同，产品分类为粉圆、芋圆。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 木薯淀粉应符合GB 31637的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合GB 5749的规定。

2.1.3 青稞应符合GB/T 11760和GB 2715的规定。

2.1.4 藜麦应符合LS/T 3245和GB 2715的规定。

2.1.5 果蔬原浆【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（奇异果）、柠檬、枇杷、苹果、葡萄、提子、桑葚、沙棘、山楂、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、番石榴（芭乐）、人参果、莲雾、番荔枝、杨梅、桔子、红枣、菠菜、南瓜】应符合GB/T 31121的规定。

2.1.6 红糖、赤砂糖、黑糖应符合GB 13104的规定。

2.1.7 抹茶粉应符合GB/T 29602的规定。

2.1.8 羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。

2.1.9 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。

2.1.10 脱氢乙酸钠应符合GB 25547的规定。

2.1.11 双乙酸钠应符合GB 25538的规定。

2.1.12 焦糖色应符合GB 1886.64的规定。

2.1.13 叶绿素铜钠盐应符合GB 26406的规定。

2.1.14 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。

2.1.15 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。

2.1.16 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

2.1.17 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.18 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.19 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。

2.1.20 食用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.21 紫薯、山芋、地瓜、红薯、山药、香芋、芋头应符合 NY/T 1049 的规定。

2.1.22 植物炭黑应符合 GB 28308 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
色泽	具有本品应有的色泽	取100g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
性状	具有本品应有的性状	
气、滋味	具有本品特有的气味、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
水分, g/100g	≤ 70.0	GB 5009.3
淀粉, g/100g	≥ 10.0	GB 5009.9
柠檬黄 ^a , g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
日落黄 ^a , g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
亮蓝 ^a , g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
诱惑红 ^a , g/kg	≤ 0.2	GB 5009.141 或 SN/T 1743
叶绿素铜钠盐 ^a , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.260
脱氢乙酸钠(脱氢乙酸计) ^a , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.121
双乙酸钠 ^a , g/kg	≤ 4.0	GB 5009.277
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
展青霉素 ^b , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

注：*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产品的检验；

b仅适用于添加山楂、苹果及其制品的检验；

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规定最大使用量的比例之和不应超过1。

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

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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以木薯淀粉为主要原料，加入生活饮用水、蒸制薯类【紫薯、山芋、地瓜、红薯、山药、香芋、芋头中的一种（经清洗、去皮、蒸制）】、青稞、藜麦、果蔬原浆【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（奇异果）、柠檬、枇杷、苹果、葡萄、提子、桑葚、沙棘、山楂、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、番石榴（芭乐）、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】、红糖、赤砂糖、黑糖、抹茶粉、羧甲基纤维素钠、乙基麦芽酚、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、焦糖色、叶绿素铜钠盐、胭脂虫红、甜菜红、诱惑红、柠檬黄、日落黄、亮蓝、植物炭黑、食用香精（樱花香精、琥珀香精、黑糖香精、抹茶香精中的一种或几种），经配料、混合搅拌、粉碎造粒成型、过筛、蒸煮或不蒸煮、冷却或不冷却、包装加工而成的非即食粉圆（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，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。

河南源山食品有限公司