



4 10594 S-2022



河南棠源生物科技有限公司企业标准

Q/HTS 0001S-2022

# 粉圆

2022-03-17 发布

2022-03-17 实施

河南棠源生物科技有限公司 发布

# 前 言

本标准由河南棠源生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：张静。

H N

Q B

# 粉圆

## 1 范围

本标准规定了粉圆的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以木薯淀粉为主要原料，添加生活饮用水（经粗滤、精滤、反渗透），添加玉米淀粉、马铃薯淀粉、西米淀粉、果蔬粉【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】、紫薯粉、紫薯（经蒸煮）、红糖、黑糖、白砂糖、葡萄糖浆、果葡糖浆、半乳甘露聚糖、抹茶粉、红茶粉、绿茶粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基淀粉、氧化羟丙基淀粉、羟丙基甲基纤维素、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、刺槐豆胶、阿拉伯胶、羧甲基纤维素钠、微晶纤维素、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、焦糖色（加氨生产）、诱惑红、柠檬黄、日落黄、亮蓝、叶绿素铜钠盐、植物炭黑、乙基麦芽酚、罗汉果甜苷、木糖醇、单，双甘油脂肪酸酯、乳酸脂肪酸甘油酯、甘油、酪蛋白酸钠、聚丙烯酸钠、磷脂、维生素 C（抗坏血酸，抗氧化剂）、乳酸、乳酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、L-苹果酸、硅酸钙、碳酸钙、食品用香精（抹茶香精、花香精、杂粮香精、水果香精、蔬菜香精、薯味香精、奶味香精中的一种或几种）中的一种或几种，经混合、调配、成型、筛选、包装加工而成的非即食粉圆（生制品）。

根据所用原辅料不同，产品分类为抹茶味粉圆、花香味粉圆、杂粮味粉圆、水果味粉圆、蔬菜味粉圆、薯味粉圆、奶味粉圆、复合风味粉圆。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

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

2.1.5 西米淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.6 果蔬粉【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 NY/T 1884 的规定。

2.1.7 紫薯粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.8 红糖应符合 QB/T 4561 和 GB 13104 的规定。

2.1.9 黑糖应符合 GB 13104 的规定。

- 2.1.10 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.11 食品用香精（抹茶香精、花香精、杂粮香精、水果香精、蔬菜香精、薯味香精、奶味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.12 紫薯应清洁、卫生、无污染、无霉烂、无病虫害，并符合 GB 2762、GB2763 的规定。
- 2.1.13 硅酸钙应符合 GB 1886.90 的规定。
- 2.1.14 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.15 葡萄糖浆应符合 GB/T 20882.2 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.16 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.17 半乳甘露聚糖应符合应符合 GB 1886.301 的规定。
- 2.1.18 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.19 红茶粉、绿茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.20 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.21 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.22 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.23 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.24 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.25 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.26 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.27 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.28 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.29 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.30 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.31 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.32 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.33 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.34 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.35 焦糖色（加氨生产）应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.36 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.37 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.38 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.39 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.40 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.41 植物炭黑应符合 GB 28308 的规定。
- 2.1.42 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

- 2.1.43 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.44 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.45 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.46 乳酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 1886.93 的规定
- 2.1.47 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.48 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.49 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.50 磷脂应符合 GB 28401 的规定
- 2.1.51 维生素 C (抗坏血酸, 抗氧化剂) 应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.52 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.53 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.54 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.55 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定
- 2.1.56 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 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	试验方法
性状	具有该产品应有的性状	取适量样品置于白色瓷盘中, 在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质, 嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品应有的气味、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	≤ 60	GB 5009.3
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
展青霉素, μg/kg	≤ 20 (仅适用于含山楂、苹果的产品)	GB 5009.185
柠檬黄 <sup>a</sup> (以柠檬黄计), g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
日落黄 <sup>a</sup> (以日落黄计), g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
亮蓝 <sup>a</sup> (以亮蓝计), g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
诱惑红 <sup>a</sup> (以诱惑红计), g/kg	≤ 0.2	GB 5009.141 或 SN/T 1743

叶绿素铜钠盐 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.5	GB 5009.260
脱氢乙酸钠 <sup>a</sup> (以脱氢乙酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.121
双乙酸钠 <sup>a</sup> , g/kg	≤	4.0	GB 5009.277

注: a 仅适用于添加该种食品添加剂的产品, 且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;

\*铅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 生产加工过程中的卫生要求

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

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

出厂检验项目包括: 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。

QB

## 编制说明

本标准适用于以木薯淀粉为主要原料，添加生活饮用水（经粗滤、精滤、反渗透），添加玉米淀粉、马铃薯淀粉、西米淀粉、果蔬粉【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】、紫薯粉、紫薯（经蒸煮）、红糖、黑糖、白砂糖、葡萄糖浆、果葡糖浆、半乳甘露聚糖、抹茶粉、红茶粉、绿茶粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基淀粉、氧化羟丙基淀粉、羟丙基甲基纤维素、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、刺槐豆胶、阿拉伯胶、羧甲基纤维素钠、微晶纤维素、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、焦糖色（加氨生产）、诱惑红、柠檬黄、日落黄、亮蓝、叶绿素铜钠盐、植物炭黑、乙基麦芽酚、罗汉果甜苷、木糖醇、单、双甘油脂肪酸酯、乳酸脂肪酸甘油酯、甘油、酪蛋白酸钠、聚丙烯酸钠、磷脂、维生素 C（抗坏血酸，抗氧化剂）、乳酸、乳酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、L-苹果酸、硅酸钙、碳酸钙、食品用香精（抹茶香精、花香精、杂粮香精、水果香精、蔬菜香精、薯味香精、奶味香精中的一种或几种）中的一种或几种，经混合、调配、成型、筛选、包装加工而成的非即食粉圆（生制品）。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，制订本企业标准，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。

河南棠源生物科技有限公司