



411079S-2022



卫辉市筋而晶淀粉制品厂企业标准

Q / W J D 0 0 0 1 S - 2 0 2 2

淀粉制品

2 0 2 2 - 0 4 - 2 8 发 布

2 0 2 2 - 0 4 - 2 8 实 施

卫辉市筋而晶淀粉制品厂 发布

前 言

本标准由卫辉市筋而晶淀粉制品厂提出并起草。

本标准主要起草人：徐广勤。

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红薯淀粉、食用紫薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用马铃薯淀粉、食用小麦淀粉、食用豌豆淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉中的一种或几种为主要原料，添加食用盐、碳酸钠、食用大豆油、食用棕榈油、复配食品添加剂（卡拉胶、黄原胶、海藻酸钠、碳酸钠、食用玉米淀粉）、硫酸铝钾中的几种，经加水和浆、成型、干燥、包装加工而成的非即食淀粉制品。

根据主要原料不同分为不同种类：红薯粉皮、紫薯粉皮、绿豆粉皮、马铃薯粉皮、小麦粉皮、复合粉皮、红薯大拉皮、马铃薯大拉皮、复合大拉皮。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用红薯淀粉、食用紫薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉应符合 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 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.5 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.7 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.8 食用大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.9 食用棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。

2.1.10 复配食品添加剂应符合 GB 26687 的规定。

2.1.11 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。

2.1.12 生活饮用水（生产用水）应符合 GB 5749 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有本品特有有色泽	从样品中取出一包，倒入洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，按照食用方法品其滋味。
性状	片状固态	
气、滋味	具有本品特有气味和滋味，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 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
水分, g/100g	≤ 15	GB 5009.3
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
铝 ^a (干样品,以 Al 计),mg/kg	≤ 200	GB 5009.182
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5	GB 5009.22
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; a 指标仅适用于添加硫酸铝钾的产品。		

2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 食品生产加工过程中的要求

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。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分的检验。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以食用红薯淀粉、食用紫薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用马铃薯淀粉、食用小麦淀粉、食用豌豆淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉中的一种或几种为主要原料，添加食用盐、碳酸钠、食用大豆油、食用棕榈油、复配食品添加剂（卡拉胶、黄原胶、海藻酸钠、碳酸钠、食用玉米淀粉）、硫酸铝钾中的几种，经加水和浆、成型、干燥、包装加工而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，参考GB 2713《食品安全国家标准 淀粉制品》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。

H N

卫辉市筋而晶淀粉制品厂

Q B