



411259S-2022



南阳市润利豆业有限公司企业标准

Q/NRD 0001S-2022

# 淀粉制品（水晶粉）

2022-05-16 发布

2022-05-16 实施

南阳市润利豆业有限公司 发布

## 前 言

本标准由南阳市润利豆业有限公司提出并起草。

本标准起草人：杜果仁、王新堂、赵丁顺。

H N

Q B

# 淀粉制品（水晶粉）

## 1 范围

本标准规定了淀粉制品（水晶粉）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（红薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、豌豆淀粉、绿豆淀粉、黑豆淀粉中的一种或几种）为主要原料，加入生活饮用水，添加或不添加魔芋粉、植物油（大豆油、菜籽油、花生油中的一种或几种）、酿造酱油、橡子粉、蔬菜粉（菠菜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、紫甘蓝粉、番茄粉中的一种或几种）、杂粮粉（黑米粉、山药粉、玉米粉、紫薯粉、红豆粉、黑豆粉、荞麦粉中的一种或几种）、浓缩果汁及蔬菜汁【猕猴桃汁、蓝莓汁、树莓汁、柠檬汁、木瓜汁、火龙果汁、橙汁、橘汁、杨梅汁、沙棘汁、草莓汁、李子汁、樱桃汁、菠萝汁、青梅汁、番石榴汁、香蕉汁、西瓜汁、芒果汁、苹果汁、梨汁、葡萄汁、山楂汁、红树莓汁、黑加仑汁、蔓越莓汁、菠菜汁、胡萝卜汁、芹菜汁、紫甘蓝汁、番茄汁中的一种或几种】、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、海藻酸钠中的一种或几种，经调浆或经搅拌、过滤储浆、蒸煮成型、冷却、包装而成的非即食的淀粉制品（水晶粉）。

根据原料不同分为：红薯淀粉制品（水晶粉）、马铃薯淀粉制品（水晶粉）、玉米淀粉制品（水晶粉）、木薯淀粉制品（水晶粉）、小麦淀粉制品（水晶粉）、豌豆淀粉制品（水晶粉）、绿豆淀粉制品（水晶粉）、黑豆淀粉制品（水晶粉）、复合风味淀粉制品（水晶粉）；按添加辅料不同可分为：原味淀粉制品（水晶粉）、蔬菜味淀粉制品（水晶粉）、水果味淀粉制品（水晶粉）、杂粮味淀粉制品（水晶粉）、复合风味淀粉制品（水晶粉）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.4 植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.5 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.6 橡子粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.7 蔬菜粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.8 杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.9 浓缩果汁（猕猴桃汁、蓝莓汁、树莓汁、柠檬汁、木瓜汁、火龙果汁、橙汁、橘汁、杨梅汁、沙棘汁、草莓汁、李子汁、樱桃汁、菠萝汁、青梅汁、番石榴汁、香蕉汁、西瓜汁、芒果汁、苹果汁、梨汁、葡萄汁、山楂汁、红树莓汁、黑加仑汁、蔓越莓汁）应符合 SB/T 10198 和 GB 17325 的规定。

2.1.10 菠菜汁、胡萝卜汁、芹菜汁、紫甘蓝汁、番茄汁应符合 GB/T 31121 的规定。

2.1.11 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.12 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.13 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 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	块状、圆饼状、条状、丝状或片状	取出若干样品，倒入白色瓷盘中，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，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气 味、滋 味	具有本品应有的气味、滋味，无异味、不酸	
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
酸度, °T	≤ 4.0	GB 5009.239
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.121
展青霉素 <sup>a</sup> , μg/kg	≤ 20.0	GB 5009.185
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; a 仅适用于添加浓缩山楂汁、浓缩苹果汁的产品。		

## 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

生产加工过程中的卫生要求应符合 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（红薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、豌豆淀粉、绿豆淀粉、黑豆淀粉中的一种或几种）为主要原料，加入生活饮用水，添加或不添加魔芋粉、植物油（大豆油、菜籽油、花生油中的一种或几种）、酿造酱油、橡子粉、蔬菜粉（菠菜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、紫甘蓝粉、番茄粉中的一种或几种）、杂粮粉（黑米粉、山药粉、玉米粉、紫薯粉、红豆粉、黑豆粉、荞麦粉中的一种或几种）、浓缩果汁及蔬菜汁【猕猴桃汁、蓝莓汁、树莓汁、柠檬汁、木瓜汁、火龙果汁、橙汁、橘汁、杨梅汁、沙棘汁、草莓汁、李子汁、樱桃汁、菠萝汁、青梅汁、番石榴汁、香蕉汁、西瓜汁、芒果汁、苹果汁、梨汁、葡萄汁、山楂汁、红树莓汁、黑加仑汁、蔓越莓汁、菠菜汁、胡萝卜汁、芹菜汁、紫甘蓝汁、番茄汁中的一种或几种】、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、海藻酸钠中的一种或几种，经调浆或经搅拌、过滤储浆、蒸煮成型、冷却、包装而成的非即食的淀粉制品(水晶粉)。

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。

南阳市润利豆业有限公司

QB