



411650S-2022



洛阳伊乐源食品有限公司企业标准

Q/LYY 0001S-2022

# 淀粉制品

2022-06-22 发布

2022-06-22 实施

洛阳伊乐源食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由洛阳伊乐源食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：乔磊。

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淀粉（马铃薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、绿豆淀粉中的一种或几种）为主要原料，加入或不加入玉米淀粉、食用盐、复配增稠乳化稳定剂（单、双硬脂酸甘油酯、瓜尔胶、黄原胶、卡拉胶、乳酸脂肪酸甘油酯）、脱氢乙酸钠、硫酸铝铵中的一种或几种，经配料、加水、和浆、成型、冷却、干燥或不干燥、冷冻或不冷冻、包装制成的非即食淀粉制品。

根据原辅料不同、工艺不同可分为：干（湿）红薯粉丝/条、干（湿）绿豆粉丝/条、干（湿）土豆粉、干（湿）复合粉丝/条。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 食用淀粉（马铃薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、绿豆淀粉）、玉米淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.3 复配增稠乳化稳定剂应符合 GB 26687 的规定。

2.1.4 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.5 硫酸铝铵应符合 GB 1886.342 的规定。

2.1.6 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

### 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽和外观	具有产品应有的色泽和外观	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其性状、色泽、外观和杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
性状	丝条粗细均匀，无并丝，弹性良好	
气、滋味	具有本品固有的气味、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	1 干红薯粉丝/条、干绿豆粉丝/条	≤ 15.0	GB 5009.3
	2 干土豆粉	≤ 17.0	
	除 1、2 之外其它干淀粉制品	≤ 20.0	

	湿红薯粉丝/条	≤	60.0	
	湿土豆粉、湿复合粉丝(条)	≤	75.0	
淀粉, g/100g	干红薯粉丝/条、干绿豆粉丝/条	≥	75	GB 5009.9
	其它干淀粉制品	≥	70	
	湿红薯粉丝/条	≥	35	
	其它湿淀粉制品	≥	20	
*铅(以Pb计), mg/kg		≤	0.4	GB 5009.12
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
铝的残留量 <sup>a</sup> (干样品, 以Al计), mg/kg		≤	200	GB 5009.182
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 生产加工过程的卫生要求

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, 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、水分的检验。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（马铃薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、绿豆淀粉中的一种或几种）为主要原料，加入或不加入玉米淀粉、食用盐、复配增稠乳化稳定剂（单、双硬脂酸甘油酯、瓜尔胶、黄原胶、卡拉胶、乳酸脂肪酸甘油酯）、脱氢乙酸钠、硫酸铝铵中的一种或几种，经配料、加水和浆、成型、冷却、干燥或不干燥、冷冻或不冷冻、包装制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，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

洛阳伊乐源食品有限公司

Q B