



411996S-2022



许昌市建安区豫都丰源食品坊企业标准

Q/XJYS 0001S-2022

淀粉制品

2022-07-20 发布

2022-07-20 实施

许昌市建安区豫都丰源食品坊 发布

前 言

本标准由许昌市建安区豫都丰源食品坊提出并起草。

本标准起草人：黄朝磊。

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、紫薯淀粉、豌豆淀粉、玉米淀粉）中的一种或几种为主要原料，加入或不加入小麦粉、谷朊粉、绿豆粉、高粱粉、玉米粉、青稞粉、荞麦粉、黑米粉、小米粉、豌豆粉、山药粉、魔芋粉、紫薯粉、菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、葱粉、山药粉、番茄粉、红甜菜粉、沙棘粉、杏仁粉、山楂粉、木瓜粉、芋头粉、桑叶粉、鸡蛋粉（全蛋粉或蛋黄粉）或鸡蛋液（鸡蛋经清洗、打液）中的一种或几种，加入或不加入食用盐、味精、白砂糖、泡椒、酱油、碳酸钠、海藻酸钠、乳酸、醋酸酯淀粉、硫酸铝铵（或硫酸铝钾）、柠檬酸、脱氢乙酸钠、天然胡萝卜素、高粱红、复配高粱红（高粱红、抗坏血酸、南瓜粉、墨鱼粉）、麦芽糊精、明胶、聚丙烯酸钠、黄原胶、碳酸钙（加工助剂）、氢氧化钙（加工助剂）、氯化钙（加工助剂）、葡萄糖酸- δ -内酯、植物油（大豆油、花生油、玉米油、菜籽油中的一种或几种）、香辛料（辣椒、麻椒、花椒、八角、小茴香、桂皮、胡椒、豆蔻、孜然、草果、肉豆蔻、高良姜中的一种或几种）、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、冰乙酸、辣椒油树脂、乙基麦芽酚、酵母抽提物、微晶纤维素、甲基纤维素、食用香精（牛肉膏状香精、鸡肉膏状香精、香辛味膏状香精中的一种或多种），经配料、打芡、加入生活饮用水和面、成型、熟化、分切、冷却或不冷却、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）红薯粉条、干（湿）土豆粉、干（湿）粉皮、干（湿）复合土豆粉、干（湿）复合粉条、干（湿）复合粉皮。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 食用淀粉（马铃薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、紫薯淀粉、豌豆淀粉、玉米淀粉）应符合 GB 31637 的规定。

2.1.3 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.5 绿豆粉、高粱粉、玉米粉、青稞粉、荞麦粉、黑米粉、小米粉、豌豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.6 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.7 山药粉、紫薯粉、菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、葱粉、山药粉、番茄粉、红甜菜粉、沙棘粉、山楂粉、木瓜粉、芋头粉、桑叶粉应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的

规定。

- 2.1.8杏仁粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.9鸡蛋粉、鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.10食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.11味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.12白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.13泡椒应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.14酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.15碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.16海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.17乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.18醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.19硫酸铝铵应符合 GB 25592 的规定。
- 2.1.20硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。
- 2.1.21柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.22脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.23天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.24高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.25复配高粱红（高粱红、抗坏血酸、南瓜粉、墨鱼粉）应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.26麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.27明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.28聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.29黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.30碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.31氢氧化钙应符合 GB 25572 的规定。
- 2.1.32氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定。
- 2.1.33葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.34植物油（大豆油、花生油、玉米油、菜籽油）应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.35香辛料（辣椒、麻椒、花椒、八角、小茴香、桂皮、胡椒、豆蔻、孜然、草果、肉豆蔻、高良姜）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.365'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.37D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.38冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。

- 2.1.39 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.40 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.41 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.42 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.43 甲基纤维素应符合 GB 1886.256 的规定。
- 2.1.44 食用香精应符合 GB 30616 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	具有产品应有的性状	取样品1份，置入白色瓷盘中，自然光下观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，熟制后品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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干红薯粉条	≤ 15	GB 5009.3
	2干土豆粉条	≤ 17	
	除1、2之外其它干淀粉制品	≤ 20	
	湿红薯粉条	≤ 60	
	湿土豆粉条、其它湿淀粉制品	≤ 75	
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12	
铝的残留量（干样品，以Al计），mg/kg	≤ 200	GB 5009.182	
脱氢乙酸钠 ^b （以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.121	
*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

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定，食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定，兽药残留限量应符合 GB 31650 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。

H N

Q B

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、紫薯淀粉、豌豆淀粉、玉米淀粉）中的一种或几种为主要原料，加入或不加入小麦粉、谷朊粉、绿豆粉、高粱粉、玉米粉、青稞粉、荞麦粉、黑米粉、小米粉、豌豆粉、山药粉、魔芋粉、紫薯粉、菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、葱粉、山药粉、番茄粉、红甜菜粉、沙棘粉、杏仁粉、山楂粉、木瓜粉、芋头粉、桑叶粉、鸡蛋粉（全蛋粉或蛋黄粉）或鸡蛋液（鸡蛋经清洗、打液）中的一种或几种，加入或不加入食用盐、味精、白砂糖、泡椒、酱油、碳酸钠、海藻酸钠、乳酸、醋酸酯淀粉、硫酸铝铵（或硫酸铝钾）、柠檬酸、脱氢乙酸钠、天然胡萝卜素、高粱红、复配高粱红（高粱红、抗坏血酸、南瓜粉、墨鱼粉）、麦芽糊精、明胶、聚丙烯酸钠、黄原胶、碳酸钙（加工助剂）、氢氧化钙（加工助剂）、氯化钙（加工助剂）、葡萄糖酸- δ -内酯、植物油（大豆油、花生油、玉米油、菜籽油中的一种或几种）、香辛料（辣椒、麻椒、花椒、八角、小茴香、桂皮、胡椒、豆蔻、孜然、草果、肉豆蔻、高良姜中的一种或几种）、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、冰乙酸、辣椒油树脂、乙基麦芽酚、酵母抽提物、微晶纤维素、甲基纤维素、食用香精（牛肉膏状香精、鸡肉膏状香精、香辛味膏状香精中的一种或多种），经配料、打芡、加入生活饮用水和面、成型、熟化、分切、冷却或不冷却、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，参照 GB 2713《食品安全国家标准 淀粉制品》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

许昌市建安区豫都丰源食品坊