



412010S-2022



洛阳市大成食品有限公司企业标准

Q/LDS 0005S-2022

# 淀粉制品

2022-07-24 发布

2022-07-24 实施

洛阳市大成食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由洛阳市大成食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：周培营、李辉。

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。

本标准适用于以红薯淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加紫薯粉、香芋粉、山药粉、蕨根淀粉、魔芋粉、葛根粉、荞麦粉、苡麦粉、燕麦粉、谷朊粉、果蔬粉（南瓜粉、菠菜粉、番茄粉、芹菜粉、胡萝卜粉中的一种）或者鲜蔬菜汁（南瓜、菠菜、芹菜、胡萝卜、番茄中的一种，清洗、榨汁）、鲜鸡蛋液、食用盐、醋酸酯淀粉、海藻酸钠、脱氢乙酸钠、硫酸铝铵（或硫酸铝钾）、羧甲基纤维素钠、聚丙烯酸钠、瓜尔胶、黄原胶、柠檬酸、冰乙酸、乳酸、乳酸钠中的一种或几种，加入饮用水，经和浆、成型、冷却、干燥或不干燥、冷冻或不冷冻，包装加工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/皮、（干）湿水晶粉丝/条/皮、（干）湿土豆粉丝/条/皮、（干）湿绿豆粉丝/条/皮、（干）湿豌豆粉丝/条/皮、（干）湿山药粉丝/条/皮、鲜苕皮、（干）湿蕨根粉丝/条/皮、（干）湿葛根粉丝/条/皮、（干）湿荞麦粉丝/条/皮、（干）湿香芋粉丝/条/皮、（干）湿蔬菜粉丝/条/皮、（干）湿紫薯粉丝/条/皮、（干）湿魔芋粉丝/条/皮、（干）湿苡麦粉丝/条/皮。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 红薯淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉、蕨根淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.2 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.3 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

2.1.4 苡麦粉、荞麦粉、燕麦粉应符合 GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.5 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.6 南瓜、菠菜、芹菜、胡萝卜、番茄应无污染、无霉变、无腐烂，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.7 鲜鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。

2.1.8 香芋粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.9 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.10 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.11 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.12 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。

2.1.13 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。

2.1.14 硫酸铝铵应符合 GB 1886.342 的规定。

2.1.15 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.16 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。

2.1.17 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.18 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。

2.1.19 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.20 冰乙酸应符合 GB 1886.85 的规定。

2.1.21 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

2.1.22 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。

2.1.23 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。

2.1.24 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.25 山药粉应符合 NY/T 2984 的规定。

2.1.26 紫薯粉应符合 GB2715 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、色泽和外观、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	干粉丝、干红薯粉条/皮、豆类粉条、红薯粉条	≤ 15	GB 5009.3
	干土豆粉条/皮	≤ 17	
	其他干粉条/皮	≤ 20	
	湿红薯粉丝/条/皮	≤ 60	
	湿土豆粉丝/条/皮、其他湿粉丝/条/皮	≤ 75	
淀粉, g/100g	干粉丝、干红薯粉条/皮、豆类粉条、红薯粉条	≥ 75	GB 5009.9
	干土豆粉条/皮、其他干粉条/皮	≥ 70	
	湿红薯粉丝/条/皮	≥ 35	
	湿土豆粉丝/条/皮、其他粉丝/条/皮	≥ 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 <sup>a</sup> （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
食用盐（以氯化钠计），g/100g	≤	5.0	GB 5009.44
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，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、水分的检验。型式检验按国家相关规定执行。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以红薯淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加紫薯粉、香芋粉、山药粉、蕨根淀粉、魔芋粉、葛根粉、荞麦粉、苡麦粉、燕麦粉、谷朊粉、果蔬粉（南瓜粉、菠菜粉、番茄粉、芹菜粉、胡萝卜粉中的一种）或者鲜蔬菜汁（南瓜、菠菜、芹菜、胡萝卜、番茄中的一种，清洗、榨汁）、鲜鸡蛋液、食用盐、醋酸酯淀粉、海藻酸钠、脱氢乙酸钠、硫酸铝铵（或硫酸铝钾）、羧甲基纤维素钠、聚丙烯酸钠、瓜尔胶、黄原胶、柠檬酸、冰乙酸、乳酸、乳酸钠中的一种或几种，加入饮用水，经和浆、成型、冷却、干燥或不干燥、冷冻或不冷冻，包装加工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。

洛阳市大成食品有限公司