



412055S-2022



南阳市润利豆业有限公司企业标准

Q/NRD 0001S-2022

淀粉制品

2022-07-29 发布

2022-07-29 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。

本标准自发布实施之日起代替：Q/NRD 0001S-2022。

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（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）、葛根粉、黑米粉、大米粉、小米粉、山药粉、玉米粉、紫薯粉、荞麦粉、高粱粉、豌豆粉、黄豆粉、蚕豆粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、马铃薯粉、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、蒸煮成型或挤压成型、老化或不老化、冷却、烘干或不烘干、包装、灭菌或不灭菌加工而成的非即食的淀粉制品。

根据加工工艺不同产品可分为：水晶粉（丝）（湿淀粉制品）、水晶粉（丝）（干淀粉制品）。

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 19640 的规定。

2.1.7 蔬菜粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.8 黑米粉、大米粉、小米粉、山药粉、玉米粉、紫薯粉、荞麦粉、高粱粉、豌豆粉、黄豆粉、蚕豆粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、马铃薯粉应符合 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。
- 2.1.14 葛根粉应符合 GB/T 30637 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	条（丝）状、块状、片状、圆饼状、厚薄均匀、外形完整	从混合均匀的样品中取出 200g，倒入洁净的白瓷盘内，观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，按食用方法品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气、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	单一马铃薯为原料的干淀粉制品 ≤	17.0	GB 5009.3
	其他干淀粉制品 ≤	15.0	
	湿淀粉制品 ≤	80.0	
总砷（以As计），mg/kg ≤		0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg ≤		0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg ≤		5.0	GB 5009.22
脱氢乙酸钠 ^a （以脱氢乙酸计），g/kg ≤		1.0	GB 5009.121
展青霉素 ^b ，μg/kg ≤		20	GB 5009.185
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；			
a 仅适用于添加脱氢乙酸钠的产品；			
b 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

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。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（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）、葛根粉、黑米粉、大米粉、小米粉、山药粉、玉米粉、紫薯粉、荞麦粉、高粱粉、豌豆粉、黄豆粉、蚕豆粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、马铃薯粉、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、蒸煮成型或挤压成型、老化或不老化、冷却、烘干或不烘干、包装、灭菌或不灭菌加工而成的非即食的淀粉制品。

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