



412235S-2022



郑州孔河天地食品有限公司企业标准

Q/ZKTS 0019S-2022

淀粉制品

2022-08-15 发布

2022-08-15 实施

郑州孔河天地食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州孔河天地食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王炎磊、齐国建、卢铁宝、焦阳洋、黄宁。

本标准自发布实施日起替代Q/ZKTS 0017S-2019。

H N

Q B

淀粉制品

1 范围

本标准规定了淀粉制品的术语和定义、分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦淀粉（小麦粉经和面、洗面去除面筋）、小麦淀粉和水为主要原料，添加或不添加蔬菜粉（菠菜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、紫甘蓝粉、番茄粉中的一种或几种）、紫菜（粉碎）、火龙果（清洗、消毒、去皮、磨浆）、杂粮粉（黑米粉、玉米粉、紫薯粉、红豆粉、黑豆粉、荞麦粉中的一种或几种）、葛根粉、藕粉、可可粉、螺旋藻粉（极大螺旋藻粉、钝顶螺旋藻粉中的一种或几种）、芝麻、食品用天然香味复合物【芦荟提取物、甘草提取物（粉）、柚苷（柚皮甙）提取物、黑胡椒提取物、香荚兰豆浸膏（提取物）】中的两种或几种辅料，经过沉淀（或不沉淀）、调浆、熟制（蒸制或挤压）、冷却、抹大豆油、切制和包装工艺制成的淀粉制品。

按生产原料和工艺的不同分为：

凉皮：原味凉皮、蔬菜凉皮、紫菜凉皮、火龙果凉皮、杂粮凉皮、可可粉凉皮、葛根粉凉皮、藕粉凉皮、螺旋藻粉凉皮、芝麻凉皮；

擀面皮：原味擀面皮、杂粮擀面皮、可可粉擀面皮、葛根粉擀面皮、藕粉擀面皮、螺旋藻粉擀面皮。

2 术语和定义

2.1 淀粉制品

以小麦淀粉（小麦粉经和面、洗面去除面筋）、小麦淀粉和水为主要原料，添加或不添加蔬菜粉（菠菜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、紫甘蓝粉、番茄粉中的一种或几种）、紫菜（粉碎）、火龙果（清洗、消毒、去皮、磨浆）、杂粮粉（黑米粉、玉米粉、紫薯粉、红豆粉、黑豆粉、荞麦粉中的一种或几种）、葛根粉、藕粉、可可粉、螺旋藻粉（极大螺旋藻粉、钝顶螺旋藻粉中的一种或几种）、芝麻、食品用天然香味复合物【芦荟提取物、甘草提取物（粉）、柚苷（柚皮甙）提取物、黑胡椒提取物、香荚兰豆浸膏（提取物）】中的两种或几种辅料，经过沉淀（或不沉淀）、调浆、熟制（蒸制或挤压）、冷却、抹大豆油、切制和包装工艺制成的一种口感劲弹爽口，加或不加调味，经过或不经过煎炒和等操作后即可食用的圆形、三角形、长方形、或其他形状的淀粉制品。

3 要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 3.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.4 紫菜应符合 GB/T 23597 的规定。
- 3.1.5 螺旋藻粉应符合 GB/T 16919 的规定。
- 3.1.6 菠菜粉、紫甘蓝粉和芹菜粉应符合 NY/T 1884 的规定。

- 3.1.7 胡萝卜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 3.1.8 番茄粉应符合 NY/T 957 和 NY/T 1884 的规定。
- 3.1.9 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.10 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 3.1.11 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 3.1.12 荞麦粉应符合 NY/T 894 和 GB/T 35028 的规定。
- 3.1.13 黑米粉、黑豆粉、红豆粉、紫薯粉应符合 LS/T3302 的规定。
- 3.1.14 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 3.1.15 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 3.1.16 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 3.1.17 食品用天然香味复合物应符合 GB 29938 的规定。
- 3.1.18 火龙果应符合 NT/T 3601 的规定。

3.2 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	外形完整，具有产品应有的性状	从样品中取出约 200g，置于洁净白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状，嗅其气味，用温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质
色 泽	色泽均匀，具有产品应有的色泽	
气味、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	

3.3 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	GB 5009. 3
酸度， ml/10g	≤ 4.0	GB 5009. 239
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

*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

3.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁵	10 ⁶	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	20	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
a 采样方案应符合 GB 4789.1 的规定。					

3.5 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。

3.6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB2760 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。

4 检验

出厂检验项目包括感官要求、水分、净含量及允许短缺量。验证检验项目为菌落总数和大肠菌群，其检测频率每周一次。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦淀粉（小麦粉经和面、洗面去除面筋）、小麦淀粉和水为主要原料，添加或不添加蔬菜粉（菠菜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、紫甘蓝粉、番茄粉中的一种或几种）、紫菜（粉碎）、火龙果（清洗、消毒、去皮、磨浆）、杂粮粉（黑米粉、玉米粉、紫薯粉、红豆粉、黑豆粉、荞麦粉中的一种或几种）、葛根粉、藕粉、可可粉、螺旋藻粉（极大螺旋藻粉、钝顶螺旋藻粉中的一种或几种）、芝麻、食品用天然香味复合物【芦荟提取物、甘草提取物（粉）、柚苷（柚皮甙）提取物、黑胡椒提取物、香荚兰豆浸膏（提取物）】中的两种或几种辅料，经过沉淀（或不沉淀）、调浆、熟制（蒸制或挤压）、冷却、抹大豆油、切制和包装工艺制成的淀粉制品。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》标准制订本企业标准，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。

郑州孔河天地食品有限公司