



412309S-2022



禹州市茂森粉业有限公司企业标准

Q/YMF 0001S-2022

# 淀粉制品

2022-08-22 发布

2022-08-22 实施

禹州市茂森粉业有限公司 发布

## 前 言

本标准由禹州市茂森粉业有限公司提出并起草。

本标准起草人：郝福恩。

本标准自发布实施日起替代 Q/YMF 0001S-2021。

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、红薯淀粉、紫薯淀粉、豌豆淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉）中的一种或几种为主要原料，加入或不加入山药粉，加入或不加入食用盐、硫酸铝铵（或硫酸铝钾）中的一种或多种，经配料、加水制芡、制浆、熟化、冷却或不冷却、切条或切段、冷冻（或不冷冻）、晾干、包装加工而成的非即食淀粉制品。

根据原辅料不同、工艺不同可分为：红薯粉条、土豆粉条、复合粉条、山药粉条。

## 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、红薯淀粉、紫薯淀粉、豌豆淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉）应符合 GB 31637 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 硫酸铝铵应符合 GB 25592 的规定。

2.1.5 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。

2.1.6 山药粉应符合 NY/T 1884 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	红薯粉条	≤ 15	GB 5009.3
	土豆粉条	≤ 17	
	其它产品	≤ 20	

淀粉, g/100g	红薯粉条	≥	75	GB 5009.9
	土豆粉条	≥	70	
	其它产品	≥	60	
灰分, g/100g	红薯粉条、土豆粉条	≤	0.8	GB 5009.4
	其它产品	≤	2.0	
*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
铝的残留量 <sup>a</sup> (干样品, 以Al计), mg/kg		≤	200	GB 5009.182
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。				
<sup>a</sup> 仅适用于使用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。

#### 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。

## 编制说明

本标准适用于以食用淀粉（马铃薯淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、紫薯淀粉、豌豆淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉）中的一种或几种为主要原料，加入或不加入山药粉，加入或不加入食用盐、硫酸铝铵（或硫酸铝钾）中的一种或多种，经配料、加水制芡、制浆、熟化、冷却或不冷却、切条或切段、冷冻（或不冷冻）、晾干、包装加工而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。

禹州市茂森粉业有限公司

H N

Q B