



412489S-2022



商丘昱佟食品有限公司企业标准

Q/SYS 0001S-2022

淀粉制品

2022-09-06 发布

2022-09-06 实施

商丘昱佟食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘昱佟食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：陈学鹏。

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（木薯淀粉、绿豆淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、小麦淀粉、玉米淀粉、豌豆淀粉、蚕豆淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉、芋头淀粉中的一种或几种）为原料，加入生活饮用水，添加或不添加食用盐，经配料、搅拌打糊、蒸煮、漏条（或平铺）、成型、冷却、冷冻或不冷冻、解冻或不解冻、烘干、包装加工制成的非即食类淀粉制品。

根据原料和性状不同，产品分类如下：木薯粉条、绿豆粉条、马铃薯粉条、红薯粉条、小麦粉条、玉米粉条、豌豆粉条、蚕豆粉条、蕨根粉条、葛根粉条、芋头粉条、木薯粉皮、绿豆粉皮、马铃薯粉皮、红薯粉皮、小麦粉皮、玉米粉皮、豌豆粉皮、蚕豆粉皮、蕨根粉皮、葛根粉皮、芋头粉皮、混合淀粉粉条、混合淀粉粉皮。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用淀粉（木薯淀粉、绿豆淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、小麦淀粉、玉米淀粉、豌豆淀粉、蚕豆淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉、芋头淀粉）应符合 GB 31637 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 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	条状或圆片状	从样品中取出 1 袋，在自然光下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，在沸水中煮5分钟后嗅其气味，品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品固有的气味和滋味，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	
	红薯粉条、豌豆粉条、蚕豆粉条、绿豆粉条	除红薯粉条、豌豆粉条、蚕豆粉条、绿豆粉条外的其它产品		
水分, g/100g	≤	15	17	GB 5009.3
淀粉, %	≥	75.0	70.0	GB 5009.9
食用盐 ^a (以 NaCl 计), g/100g	≤	3.0		GB 5009.44
灰分 ^b , %	≤	0.8		GB 5009.4
总砷 (以As计), mg/kg	≤	0.3		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
断条率, % (仅适用于粉条)	≤	10.0		GB/T 23587
注: * 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。				
a仅适用于添加食用盐的产品。				
b不适用于添加食用盐的产品。				

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

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、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

淀粉制品是以食用淀粉（木薯淀粉、绿豆淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、小麦淀粉、玉米淀粉、豌豆淀粉、蚕豆淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉、芋头淀粉中的一种或几种）为原料，加入生活饮用水，添加或不添加食用盐，经配料、搅拌打糊、蒸煮、漏条（或平铺）、成型、冷却、冷冻或不冷冻、解冻或不解冻、烘干、包装加工制成的非即食类淀粉制品。

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，制定本企业标准，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。

H H N

商丘昱佟食品有限公司

Q B