



413220S-2023



洛阳卓玛食品有限公司企业标准

Q/LZM 0001S-2023

淀粉制品

2023-10-11 发布

2023-10-11 实施

洛阳卓玛食品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳卓玛食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张琳琳。

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红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、木薯淀粉中的一种为主要原料，加入聚丙烯酸钠、瓜尔胶、海藻酸钠中的一种或几种，加入饮用水，经配料、和浆、成型、冷却、干燥或不干燥，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）湿马铃薯粉丝/条/皮、（干）湿粉丝/条/皮。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 食用红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 食用马铃薯淀粉符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 木薯淀粉应符合GB/T 29343的规定。
- 2.1.5 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.6 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.7 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.8 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
色泽	具有本品应有的色泽	取100g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
性状	具有本品应有的性状	
气、滋味	具有本品特有的气味、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	干红薯粉丝/条/皮	≤	15.0
	干马铃薯粉丝/条/皮	≤	17.0
	其他干粉丝/条/皮	≤	20.0

GB 5009.3

	湿红薯粉丝/条/皮	≤	60.0	
	湿马铃薯粉丝/条/皮 、其他湿粉丝/条/皮	≤	75.0	
淀 粉 ， g/100g	干红薯粉丝/条/皮	≥	75.0	GB 5009.9
	干马铃薯粉丝/条/皮	≥	70.0	
	湿红薯粉丝/条/皮	≥	35.0	
	湿马铃薯粉丝/条/皮 、其他湿粉丝/条/皮	≥	20.0	
*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
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；				

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

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：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红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、木薯淀粉中的一种为主要原料，加入聚丙烯酸钠、瓜尔胶、海藻酸钠中的一种或几种，加入饮用水，经配料、和浆、成型、冷却、干燥或不干燥，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，参照 GB 2713《食品安全国家标准 淀粉制品》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。

洛阳卓玛食品有限公司