



413116S-2023



汝州市豫润淀粉制品有限公司企业标准

Q/RYP 0001S-2023

淀粉制品

2023-10-05 发布

2023-10-05 实施

汝州市豫润淀粉制品有限公司 发布

前 言

本标准由汝州市豫润淀粉制品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：胡全海。

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小麦淀粉、食用红薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用山药淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用豌豆淀粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、紫薯粉、番茄粉、红甜菜粉、黄梨粉、红枣粉、黑芝麻粉、山药（或铁棍山药）粉或山药（或铁棍山药）浆（山药或铁棍山药打浆）、食用葛根粉、食用盐、碳酸钠、硫酸铝钾、硫酸铝铵、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经打芡、搅拌和浆、抽浆、上模、成型、烘干、包装加工而成非即食淀粉制品。

根据产品配料不同可分为不同种类：土豆粉皮（条、丝、宽粉）、山药粉皮（条、丝、宽粉）、川粉（淀粉制品）、葛根粉皮（条、丝、宽粉）、菠菜风味粉皮（条、丝、宽粉）、南瓜风味粉皮（条、丝、宽粉）、胡萝卜风味粉皮（条、丝、宽粉）、紫薯粉皮（条、丝、宽粉）、番茄风味粉皮（条、丝、宽粉）、果蔬风味粉皮（条、丝、宽粉）。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 食用小麦淀粉、食用红薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用山药淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用豌豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.2 菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、紫薯粉、番茄粉、红甜菜粉、黄梨粉、红枣粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。。

2.1.5 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.6 山药、铁棍山药应清洁卫生、无腐烂、无变质、无病虫害，并符合 GB2762、GB2763 的规定。

2.1.7 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.8 黑芝麻粉应符合 GB 19300 的规定。

2.1.9 山药粉、铁棍山药粉应符合 GB 19640 的规定。

2.1.10 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。

2.1.11 硫酸铝铵应符合 GB 1886.342 的规定。

2.1.12 食用葛根粉应符合 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	固态，具有本品应有的性状	从样品中取出 1 袋，置于一洁净的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，然后于沸水中煮 5 分钟后嗅其气味，以温开水漱口后，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	≤ 17.0	GB 5009.3
*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
铝的残留量 ^a （干样品，以 Al 计），mg/kg	≤ 200	GB 5009.182
淀粉，g/100g	70（土豆粉条、皮、宽粉）	GB 5009.9
	75（土豆粉丝）	

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 指标仅适用于原料中添加该相关食品添加剂的产品。

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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用小麦淀粉、食用红薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用山药淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用豌豆淀粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、紫薯粉、番茄粉、红甜菜粉、黄梨粉、红枣粉、黑芝麻粉、山药（或铁棍山药）粉或山药（或铁棍山药）浆（山药或铁棍山药打浆）、食用葛根粉、食用盐、碳酸钠、硫酸铝钾、硫酸铝铵、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经打芡、搅拌和浆、抽浆、上模、成型、烘干、包装加工而成非即食淀粉制品。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》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检验依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

汝州市豫润淀粉制品有限公司