



413469S-2023



商丘炫丰食品有限公司企业标准

Q/SXF 0001S-2023

淀粉制品

2023-11-06 发布

2023-11-06 实施

商丘炫丰食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘炫丰食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李冰。

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。

本标准适用于非即食淀粉制品（生制品），包括粉圆、芋圆、汤圆小丸子。

粉圆：以木薯淀粉为主要原料，添加生活饮用水，添加速冻薯类（紫薯、红薯、马铃薯、槟榔芋中的一种）、藜麦粉、青稞粉、糙米粉、黄米粉、糯米粉、白砂糖、醋酸酯淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、黄原胶、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、柠檬酸、复配乳化剂（植物油、单，双甘油脂肪酸酯、磷脂、水）、复配着色剂（胭脂虫红、单，双甘油脂肪酸酯、饮用水）、复配着色剂（胭脂树橙、天然胡萝卜素、单，双甘油脂肪酸酯、饮用水）、复配着色剂（叶绿素铜钠盐、单，双甘油脂肪酸酯、麦芽糊精）、食品用香精、胭脂虫红、亮蓝、诱惑红、焦糖色中的一种或几种，经混和、粉碎、成型、筛选、预煮、冷却、包装加工而成的非即食淀粉制品（生制品）。

芋圆：以木薯淀粉为主要原料，添加生活饮用水，添加速冻薯类（紫薯、红薯、马铃薯、槟榔芋中的一种）、藜麦粉、青稞粉、糙米粉、黄米粉、糯米粉、白砂糖、醋酸酯淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、黄原胶、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、柠檬酸、复配乳化剂（植物油、单，双甘油脂肪酸酯、磷脂、水）、复配着色剂（胭脂虫红、单，双甘油脂肪酸酯、饮用水）、复配着色剂（胭脂树橙、天然胡萝卜素、单，双甘油脂肪酸酯、饮用水）、复配着色剂（叶绿素铜钠盐、单，双甘油脂肪酸酯、麦芽糊精）、食品用香精、胭脂虫红、亮蓝、诱惑红、焦糖色中的一种或几种，经蒸制（未完全熟制）或不蒸制、和面、成型、筛选、包装加工而成的非即食淀粉制品（生制品）。

汤圆小丸子：以木薯淀粉为主要原料，添加生活饮用水，添加速冻薯类（紫薯、红薯、马铃薯、槟榔芋中的一种）、藜麦粉、青稞粉、糙米粉、黄米粉、糯米粉、白砂糖、醋酸酯淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、黄原胶、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、柠檬酸、复配乳化剂（植物油、单，双甘油脂肪酸酯、磷脂、水）、复配着色剂（胭脂虫红、单，双甘油脂肪酸酯、饮用水）、复配着色剂（胭脂树橙、天然胡萝卜素、单，双甘油脂肪酸酯、饮用水）、复配着色剂（叶绿素铜钠盐、单，双甘油脂肪酸酯、麦芽糊精）、食品用香精、胭脂虫红、亮蓝、诱惑红、焦糖色中的一种或几种，经和面、成型、筛选、包装加工而成的非即食淀粉制品（生制品）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 速冻薯类应符合 NY/T 1049 的规定。
- 2.1.4 藜麦粉、青稞粉、糙米粉，黄米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 糯米粉应符合 LS/T 3240 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.8 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.9 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.10 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.11 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.12 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.13 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.14 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.15 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.16 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.17 复配着色剂、复配乳化剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.18 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.19 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.20 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.21 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.22 焦糖色应符合 GB 1886.64 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	从样品中取出适量，置于一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，按照食用方法品其滋味
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	无正常视力可见外来杂质	

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 $\leq$	60.0	GB 5009.3
*铅 (以Pb计), mg/kg $\leq$	0.4	GB 5009.12
^a 脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸计), g/kg $\leq$	1.0	GB 5009.121
^a 双乙酸钠, g/kg $\leq$	4.0	GB 5009.277
^a 亮蓝 (以亮蓝计), g/kg $\leq$	0.1	GB 5009.35
^a 诱惑红 (以诱惑红计), g/kg $\leq$	0.2	GB 5009.141或SN/T 1743
^a 叶绿素铜钠盐, g/kg $\leq$	0.5	GB 5009.260
^a 胭脂虫红 (以胭脂红酸计), g/kg $\leq$	1.0	GB 5009.288
^a 胭脂树橙, g/kg $\leq$	0.15	GB 5009.287
注:*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 ^a 仅适用于添加该食品添加剂的产品的检测, 且同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂、防腐剂)在混合使用时, 各自用量占GB 2760规定最大使用量的比例之和不应超过1。		

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、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

本标准适用于非即食淀粉制品（生制品），包括粉圆、芋圆、汤圆小丸子。

粉圆：以木薯淀粉为主要原料，添加生活饮用水，添加速冻薯类（紫薯、红薯、马铃薯、槟榔芋中的一种）、藜麦粉、青稞粉、糙米粉、黄米粉、糯米粉、白砂糖、醋酸酯淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、黄原胶、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、柠檬酸、复配乳化剂（植物油、单，双甘油脂肪酸酯、磷脂、水）、复配着色剂（胭脂虫红、单，双甘油脂肪酸酯、饮用水）、复配着色剂（胭脂树橙、天然胡萝卜素、单，双甘油脂肪酸酯、饮用水）、复配着色剂（叶绿素铜钠盐、单，双甘油脂肪酸酯、麦芽糊精）、食品用香精、胭脂虫红、亮蓝、诱惑红、焦糖色中的一种或几种，经混和、粉碎、成型、筛选、预煮、冷却、包装加工而成的非即食淀粉制品（生制品）。

芋圆：以木薯淀粉为主要原料，添加生活饮用水，添加速冻薯类（紫薯、红薯、马铃薯、槟榔芋中的一种）、藜麦粉、青稞粉、糙米粉、黄米粉、糯米粉、白砂糖、醋酸酯淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、黄原胶、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、柠檬酸、复配乳化剂（植物油、单，双甘油脂肪酸酯、磷脂、水）、复配着色剂（胭脂虫红、单，双甘油脂肪酸酯、饮用水）、复配着色剂（胭脂树橙、天然胡萝卜素、单，双甘油脂肪酸酯、饮用水）、复配着色剂（叶绿素铜钠盐、单，双甘油脂肪酸酯、麦芽糊精）、食品用香精、胭脂虫红、亮蓝、诱惑红、焦糖色中的一种或几种，经蒸制（未完全熟制）或不蒸制、和面、成型、筛选、包装加工而成的非即食淀粉制品（生制品）。

汤圆小丸子：以木薯淀粉为主要原料，添加生活饮用水，添加速冻薯类（紫薯、红薯、马铃薯、槟榔芋中的一种）、藜麦粉、青稞粉、糙米粉、黄米粉、糯米粉、白砂糖、醋酸酯淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、黄原胶、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、柠檬酸、复配乳化剂（植物油、单，双甘油脂肪酸酯、磷脂、水）、复配着色剂（胭脂虫红、单，双甘油脂肪酸酯、饮用水）、复配着色剂（胭脂树橙、天然胡萝卜素、单，双甘油脂肪酸酯、饮用水）、复配着色剂（叶绿素铜钠盐、单，双甘油脂肪酸酯、麦芽糊精）、食品用香精、胭脂虫红、亮蓝、诱惑红、焦糖色中的一种或几种，经和面、成型、筛选、包装加工而成的非即食淀粉制品（生制品）。

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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本产品 in GB 2760 中的食品类别为：淀粉制品（粉圆）（食品分类号为：06.05.02.04）。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘炫丰食品有限公司