



413878S-2023



河南省丰众食品有限公司企业标准

Q/HFS 0001S-2023

淀粉制品（粉条、粉皮、粉丝）

2023-12-11 发布

2023-12-11 实施

河南省丰众食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省丰众食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李晓丹、李传周、张国强。

H N

Q B

淀粉制品（粉条、粉皮、粉丝）

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。

本标准适用于以绿豆（经浸泡、磨浆、沉淀、起粉制成绿豆淀粉）、食用红薯淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用芋头淀粉、食用玉米淀粉、食用绿豆淀粉中的一种或多种为主要原料，加入生活饮用水，添加或不添加紫薯粉、南瓜粉、菠菜粉、山药粉、玉米粉、火龙果（经清洗、打汁）中的一种，添加或不添加硫酸铝钾、食用盐、高粱红、甜菜红、柑橘黄中的一种或多种，添加或不添加柠檬酸和脱氢乙酸钠的水溶液中的一种或多种，经配料、和浆、成型、晾晒或不晾晒、冷冻或不冷冻、截断、包装加工而成的非即食淀粉制品（粉条、粉皮、粉丝）。

根据用料不同可分为：

干淀粉制品：川粉、红薯粉条、紫薯粉条、绿豆粉皮、绿豆粉丝、紫薯粉皮；

湿淀粉制品：土豆粉、紫薯粉。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 食用红薯淀粉、食用芋头淀粉、食用绿豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 南瓜粉、菠菜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.5 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.6 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。
- 2.1.7 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.8 山药粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.9 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.10 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.11 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.12 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.13 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.14 紫薯粉、玉米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.15 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.16 火龙果应干净、清洁、卫生、无腐烂变质，并应符合 GB 2762、GB 2763 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	具有该产品应有的性状	从样品中取出适量，倒入洁净白瓷盘中，在室
色 泽	具有该产品应有的色泽	内自然光下用肉眼观察其性状、色泽，有无外

气味、滋味	具有本品应有的气味和滋味、无异味	来杂质、嗅其气味，在沸水中煮 3-5 分钟后， 嗅其 气味，然后以温开水漱口，品其滋味
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
		湿淀粉制品	干淀粉制品	
水分, %	≤	60	15	GB 5009.3
灰分, %	≤	0.8		GB 5009.4
淀粉, %	≥	35	75	GB 5009.9
断条率, %	≤	10		GB/T 23587
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4		GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5		GB 5009.11
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
注: 1、*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。				
2: a 仅限添加相应食品添加剂的产品检验。				

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

出厂检验项目为: 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

本标准适用于以绿豆（经浸泡、磨浆、沉淀、起粉制成绿豆淀粉）、食用红薯淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用芋头淀粉、食用玉米淀粉、食用绿豆淀粉中的一种或多种为主要原料，加入生活饮用水，添加或不添加紫薯粉、南瓜粉、菠菜粉、山药粉、玉米粉、火龙果（经清洗、打汁）中的一种，添加或不添加硫酸铝钾、食用盐、高粱红、甜菜红、柑橘黄中的一种或多种，添加或不添加柠檬酸和脱氢乙酸钠的水溶液中的一种或多种，经配料、和浆、成型、晾晒或不晾晒、冷冻或不冷冻、截断、包装加工而成的非即食淀粉制品（粉条、粉皮、粉丝）。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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省丰众食品有限公司