



413951S-2023



郑州孔河天地食品有限公司企业标准

Q/ZKTS 0021S-2023

# 淀粉制品

2023-12-18 发布

2023-12-18 实施

郑州孔河天地食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由郑州孔河天地食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：焦阳洋、杨丹丹

本标准自发布之日起实施生效。

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（食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉）中的一种或几种为主要原料，添加小麦粉、饮用水、蔬菜粉（菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、芹菜粉、紫甘蓝粉、番茄粉中的一种或几种）、紫菜（粉碎）、火龙果（清洗、消毒、去皮、磨浆）、杂粮粉（黑米粉、玉米粉、紫薯粉、红豆粉、黑豆粉、荞麦粉中的一种或几种）、葛根粉、藕粉、可可粉、极大螺旋藻粉、钝顶螺旋藻粉、芝麻、脱氢乙酸及其钠盐、 $\alpha$ -环状糊精、 $\gamma$ -环状糊精、阿拉伯胶、醋酸酯淀粉、瓜尔胶、果胶、海藻酸钾、海藻酸钠、槐豆胶、黄原胶、结冷胶、卡拉胶、聚丙烯酸钠、磷酸酯双淀粉、明胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、羟丙基甲基纤维素（HPMC）、琼脂、酸处理淀粉、羧甲基纤维素钠、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、食品用香精（咸味香精）、食品用香料【芦荟提取物、甘草提取物（粉）、柚苷（柚皮甙）提取物、黑胡椒提取物、香荚兰豆浸膏（提取物）】中的两种或多种，经调浆、成型（蒸制或挤压，未完全熟制）、冷却、抹油、切制和包装工艺制成的非即食淀粉制品（食用前需加热熟化）。

按原辅料不同分类：凉皮和擀面皮。

凉皮分为：原味凉皮、果蔬凉皮、杂粮凉皮、可可粉凉皮、葛根粉凉皮、藕粉凉皮、螺旋藻粉凉皮、芝麻凉皮。

擀面皮分为：原味擀面皮、杂粮擀面皮。

## 2 要求

### 2.1 原料

- 2.1.1 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 紫菜应符合 GB/T 23597 的规定。
- 2.1.6 食用螺旋藻粉应符合 GB/T 16919 的规定。
- 2.1.7 菠菜粉、紫甘蓝粉和芹菜粉应符合 NY/T 1884 和 NY/T 960 的规定。
- 2.1.8 胡萝卜粉应符合 NY/T 1884 和 NY/T 959 的规定。
- 2.1.9 番茄粉应符合 NY/T 957 和 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.10 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.11 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。

- 2.1.12 荞麦粉应符合 NY/T 894 和 GB/T 35028 的规定。
- 2.1.13 黑米粉、黑豆粉、红豆粉、紫薯粉应符合 LS/T3302 的规定。
- 2.1.14 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.15 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.16 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.17 食品用天然香味复合物应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.18 火龙果应符合 NT/T 3601 的规定。
- 2.1.19 食品用香精应符合 GB 29938 和 GB 30616 的规定。
- 2.1.20 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.21  $\alpha$ -环状糊精应符合 GB 1886.351 的规定。
- 2.1.22  $\gamma$ -环状糊精应符合 GB 1886.353 的规定。
- 2.1.23 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.24 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.25 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.26 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.27 海藻酸钾应符合 GB 29988 的规定。
- 2.1.28 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.29 槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.30 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.31 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.32 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.33 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.34 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.35 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.36 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.37 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.38 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.39 酸处理淀粉应符合 GB 29928 的规定。
- 2.1.40 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.41 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.42 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.43 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。

2.1.44 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 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	外形完整，具有产品应有的性状	从样品中取出约 200g，置于洁净白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状，嗅其气味，用温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质。
色 泽	色泽均匀，具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的气、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	≤ 70	GB 5009.3
酸度, mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.121
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注: \*铅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、水分、净含量及允许短缺量。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淀粉（食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉）中的一种或几种为主要原料，添加小麦粉、饮用水、蔬菜粉（菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、芹菜粉、紫甘蓝粉、番茄粉中的一种或几种）、紫菜（粉碎）、火龙果（清洗、消毒、去皮、磨浆）、杂粮粉（黑米粉、玉米粉、紫薯粉、红豆粉、黑豆粉、荞麦粉中的一种或几种）、葛根粉、藕粉、可可粉、极大螺旋藻粉、钝顶螺旋藻粉、芝麻、脱氢乙酸及其钠盐、 $\alpha$ -环状糊精、 $\gamma$ -环状糊精、阿拉伯胶、醋酸酯淀粉、瓜尔胶、果胶、海藻酸钾、海藻酸钠、槐豆胶、黄原胶、结冷胶、卡拉胶、聚丙烯酸钠、磷酸酯双淀粉、明胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、羟丙基甲基纤维素（HPMC）、琼脂、酸处理淀粉、羧甲基纤维素钠、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、食品用香精（咸味香精）、食品用香料【芦荟提取物、甘草提取物（粉）、柚苷（柚皮甙）提取物、黑胡椒提取物、香荚兰豆浸膏（提取物）】中的两种或多种，经调浆、成型（蒸制或挤压，未完全熟制）、冷却、抹油、切制和包装工艺制成的非即食淀粉制品（食用前需加热熟化）。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》标准制订本企业标准，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。

郑州孔河天地食品有限公司