



414007S-2023



洛阳卓玛食品有限公司企业标准

Q/LZM 0001S-2023

# 淀粉制品

2023-12-21 发布

2023-12-21 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。

本标准自发布实施日起替代 Q/LZM 0001S-2023(备案号 413220S-2023)。

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、木薯淀粉中的一种或几种为主要原料，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 食用马铃薯淀粉应符合 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	GB 5009.3
	干马铃薯粉丝/条/皮	≤ 17.0	
	其他干粉丝/条/皮	≤ 20.0	

	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 <sub>1</sub> ，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、木薯淀粉中的一种或几种为主要原料，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

H N  
Q B