



413834S-2023



洛阳玖汇益食品有限公司企业标准

Q/LJHY 0006S-2023

淀粉制品

2023-12-07 发布

2023-12-07 实施

洛阳玖汇益食品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳玖汇益食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：范亚杰、谷晓冰。

本标准自发布实施日起替代 Q/LJHY 0006S-2021（备案号：411886S-2021）。

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。

本标准适用于以马铃薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、红薯淀粉、芋头淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉、蚕豆淀粉、大米淀粉中的一种或多种为主要原料，加入生活饮用水，加入或不加入食用盐、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉（西红柿粉）、芹菜粉、南瓜粉、紫甘蓝粉、山药粉、火龙果粉、魔芋精粉、大米粉、黑米粉、玉米粉、红豆粉、黑豆粉、荞麦粉、高粱粉、紫薯粉、红薯粉中的一种或几种，加入或不加入硫酸铝钾、硫酸铝铵、碳酸钠、碳酸氢钠、酪蛋白酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、冰乙酸（又名冰醋酸）、乳酸、D-异抗坏血酸钠、海藻酸钠、甘油、葡萄糖酸- δ -内酯、羧甲基纤维素钠、单，双甘油脂肪酸酯、可溶性大豆多糖、黄原胶、食品用香精、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经配料、和浆、成型、浸泡、冷却、包装加工而成的非即食淀粉制品。

根据工艺及所用原辅料不同，产品分类为：土豆粉（土豆粉、风味土豆粉）、川粉（川粉、风味川粉）、宽粉（宽粉、风味宽粉）、湿粉条（湿粉条、风味湿粉条）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 马铃薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、红薯淀粉、芋头淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉、蚕豆淀粉、大米淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉（西红柿粉）、芹菜粉、南瓜粉、紫甘蓝粉、火龙果粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.5 山药粉应符合 NY/T 2984 的规定。

2.1.6 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。

2.1.7 大米粉、黑米粉、玉米粉、红豆粉、黑豆粉、荞麦粉、高粱粉、紫薯粉、红薯粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.8 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。

2.1.9 硫酸铝铵应符合 GB 1886.342 的规定。

2.1.10 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.11 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.12 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.13 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

- 2.1.14冰乙酸（又名冰醋酸）应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.15乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.16D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.17海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.18甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.19葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.20羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.21单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.22可溶性大豆多糖应符合 GB 1886.322 的规定。
- 2.1.23黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.24食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.25高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.26天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.27甜菜红 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.28脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 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	具有该产品应有的形态，不发黏，无发霉，无变质	取适量样品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，品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的滋味与气味，无异味，不酸	
杂质	无正常视力可见外来异物	

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	≤ 60.0 (湿红薯粉条)	GB 5009.3
	75.0 (湿红薯粉条除外)	
淀粉, %	≥ 35 (湿红薯粉条)	GB 5009.9
	20 (湿红薯粉条除外)	
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

^a 铝的残留量（干样品，以 Al 计），mg/kg	≤	200	GB 5009.182
脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg	≤	1.0（仅适用于添加脱氢乙酸钠的产品）	GB 5009.121
灰分，g/100g	≤	0.80	GB 5009.4
注 1：a 仅适用于添加硫酸铝钾、硫酸铝铵的产品；			
注 2：*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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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

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

编制说明

本标准适用于以马铃薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、红薯淀粉、芋头淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉、蚕豆淀粉、大米淀粉中的一种或多种为主要原料，加入生活饮用水，加入或不加入食用盐、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉（西红柿粉）、芹菜粉、南瓜粉、紫甘蓝粉、山药粉、火龙果粉、魔芋精粉、大米粉、黑米粉、玉米粉、红豆粉、黑豆粉、荞麦粉、高粱粉、紫薯粉、红薯粉中的一种或几种，加入或不加入硫酸铝钾、硫酸铝铵、碳酸钠、碳酸氢钠、酪蛋白酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、冰乙酸（又名冰醋酸）、乳酸、D-异抗坏血酸钠、海藻酸钠、甘油、葡萄糖酸- δ -内酯、羧甲基纤维素钠、单，双甘油脂肪酸酯、可溶性大豆多糖、黄原胶、食品用香精、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经配料、和浆、成型、浸泡、冷却、包装加工而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》要求制订本企业标准，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。

洛阳玖汇益食品有限公司

QB