



413780S-2023



商丘昱佟食品有限公司企业标准

Q/SYS 0001S-2023

# 淀粉制品

2023-12-04 发布

2023-12-04 实施

商丘昱佟食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由商丘昱佟食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：陈学鹏。

本标准自发布之日起替代：Q/SYS 0001S-2023（备案号：410051S-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。

本标准是以食用淀粉（木薯淀粉、绿豆淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、紫薯淀粉、小麦淀粉、玉米淀粉、豌豆淀粉、蚕豆淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉、芋头淀粉、山药淀粉、莲子淀粉中的一种或几种）为原料，加入生活饮用水，添加或不添加食用盐、食用大豆油、脱氢乙酸钠、硫酸铝钾、碳酸钠中的一种或几种，经搅拌和浆、成型、烘干、包装而成的非即食淀粉制品。

根据原辅料不同、工艺不同可分为：粉条（木薯粉条、绿豆粉条、马铃薯粉条、红薯粉条、紫薯粉条、小麦粉条、玉米粉条、豌豆粉条、蚕豆粉条、蕨根粉条、葛根粉条、芋头粉条、山药粉条、莲子粉条）、粉丝（木薯粉丝、绿豆粉丝、马铃薯粉丝、红薯粉丝、紫薯粉丝、小麦粉丝、玉米粉丝、豌豆粉丝、蚕豆粉丝、蕨根粉丝、葛根粉丝、芋头粉丝、山药粉丝、莲子粉丝）、粉皮（木薯粉皮、绿豆粉皮、马铃薯粉皮、红薯粉皮、紫薯粉皮、小麦粉皮、玉米粉皮、豌豆粉皮、蚕豆粉皮、蕨根粉皮、葛根粉皮、芋头粉皮、山药粉皮、莲子粉皮）、复合淀粉粉丝、复合淀粉粉条、复合淀粉粉皮。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.2 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.3 红薯淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、紫薯淀粉、蚕豆淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉、芋头淀粉、山药淀粉、莲子淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.6 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.7 食用大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.8 木薯淀粉应符合 GB/T 29343、GB 31637 和 NY/T 875 的规定。

2.1.9 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.10 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。

2.1.11 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 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               |
|----|-----------|--------------------|
| 状  | 具有本品应有的性状 | 从样品中取出一包，倒入一洁净白色瓷盘 |

|       |                  |   |
|-------|------------------|---|
| 色 泽   | 具有本品应有的色泽        | 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, 熟制后, 品其滋味 |
| 气味、滋味 | 具有本品特有的气、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        |
|---|---|----------------|----------------------|------|------|-------------|
|   |   | 粉条             |                      | 粉皮   | 粉丝   |             |
|   |   | 红薯粉条、紫薯粉条、豆类粉条 | 除红薯粉条、紫薯粉条、豆类粉条外其他产品 |      |      |             |
| 水分, %                                   | ≤ | 15.0           | 17.0                 | 17.0 | 15.0 | GB 5009.3   |
| 灰分 <sup>a</sup> , %                     | ≤ | 0.8            |                      |      |      | GB 5009.4   |
| 淀粉, %                                   | ≥ | 75.0           | 70.0                 | 70.0 | 75.0 | GB 5009.9   |
| 断条率, % (仅适用于粉条、粉丝)                      | ≤ | 10.0           |                      | --   | 10.0 | GB/T 23587  |
| *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  |
| 脱氢乙酸钠 <sup>b</sup> (以脱氢乙酸计), g/kg       | ≤ | 1.0            |                      |      |      | GB 5009.121 |
| 铝的残留量 <sup>c</sup> (干样品, 以 Al 计), mg/kg | ≤ | 200            |                      |      |      | GB 5009.182 |
| 注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。          |   |                |                      |      |      |             |
| a 不适用于添加食用盐的产品;                         |   |                |                      |      |      |             |
| b 仅限于添加脱氢乙酸钠的产品检验;                      |   |                |                      |      |      |             |
| c 仅限于添加硫酸铝钾的产品检验。                       |   |                |                      |      |      |             |

### 2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》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

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

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准是以食用淀粉（木薯淀粉、绿豆淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、紫薯淀粉、小麦淀粉、玉米淀粉、豌豆淀粉、蚕豆淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉、芋头淀粉、山药淀粉、莲子淀粉中的一种或几种）为原料，加入生活饮用水，添加或不添加食用盐、食用大豆油、脱氢乙酸钠、硫酸铝钾、碳酸钠中的一种或几种，经搅拌和浆、成型、烘干、包装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，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

其中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。

H N

商丘昱佟食品有限公司

Q B