



410309S-2023



洛阳佳康食品有限公司企业标准

Q/LJK 0001S-2023

淀粉制品

2023-02-08 发布

2023-02-08 实施

洛阳佳康食品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳佳康食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：魏何敬、魏明俊、董俊玲。

H N

Q B

淀粉制品

1 范围

本标准规定了淀粉制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用淀粉（红薯淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉中的一种或几种）为主要原料，添加或不添加紫薯粉、香芋粉、山药粉、蕨根淀粉、魔芋粉、葛根粉、荞麦粉、苡麦粉、燕麦粉、谷朊粉、果蔬粉（南瓜粉、菠菜粉、番茄粉、芹菜粉、胡萝卜粉中的一种或几种）、食用盐、醋酸酯淀粉、瓜尔胶、海藻酸钠、羧甲基纤维素钠、脱氢乙酸钠、硫酸铝铵（或硫酸铝钾）、乳酸中的一种或几种，经配料、加水浆、成型、冷却、干燥或不干燥、冷冻或不冷冻、包装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）粉条（红薯粉条、马铃薯粉条、木薯粉条、绿豆粉条、豌豆粉条、玉米粉条、小麦粉条、紫薯粉条、芋头粉条、山药粉条、蕨根粉条、葛根粉条、蔬菜粉条）、干（湿）粉丝（红薯粉丝、马铃薯粉丝、木薯粉丝、绿豆粉丝、豌豆粉丝、玉米粉丝、小麦粉丝、紫薯粉丝、芋头粉丝、山药粉丝、蕨根粉丝、葛根粉丝、蔬菜粉丝）、干（湿）粉皮（红薯粉皮、马铃薯粉皮、木薯粉皮、绿豆粉皮、豌豆粉皮、玉米粉皮、小麦粉皮、紫薯粉皮、芋头粉皮、山药粉皮、蕨根粉皮、葛根粉皮、蔬菜粉皮）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用淀粉（红薯淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉、蕨根淀粉）应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 紫薯粉应符合 GB2715 的规定。
- 2.1.3 香芋粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.4 山药粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.5 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.6 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.7 苡麦粉、荞麦粉、燕麦粉应符合 GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.8 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.10 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.11 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.12 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.13 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.14 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.15 硫酸铝铵应符合 GB 1886.342 的规定。

2.1.16 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

2.1.17 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.18 果蔬粉应符合 NY/T 1884 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
色泽和外观	具有产品应有的色泽和外观	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其性状、色泽和外观、杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
性状	丝条粗细均匀，无并丝，弹性良好	
气、滋味	具有本品固有的气味、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	1 干红薯粉丝/条/皮、干紫薯粉丝/条/皮、干豆类粉条丝/条/皮	≤ 15	GB 5009.3
	2 干马铃薯粉丝/条/皮	≤ 17	
	除 1、2 之外其它干淀粉制品	≤ 20	
	湿红薯粉丝/条	≤ 60	
	湿马铃薯粉丝/条/皮、其他湿粉丝/条/皮	≤ 75	
淀粉, g/100g	干粉丝、干红薯粉条/皮、干紫薯粉丝/条/皮、干豆类粉条丝/条/皮	≥ 75	GB 5009.9
	其它干淀粉制品	≥ 70	
	湿红薯粉丝/条	≥ 35	
	湿马铃薯粉丝/条/皮、其他湿粉丝/条/皮	≥ 20	
*铅(以 Pb 计), mg/kg		≤ 0.4	GB 5009.12
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
食用盐(以氯化钠计), g/100g		≤ 5.0	GB 5009.44
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;			
a 仅适用于添加该食品添加剂的产品。			

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

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，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、水分的检验。型式检验按国家相关规定执行。
型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以食用淀粉（红薯淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉中的一种或几种）为主要原料，添加或不添加紫薯粉、香芋粉、山药粉、蕨根淀粉、魔芋粉、葛根粉、荞麦粉、苡麦粉、燕麦粉、谷朊粉、果蔬粉（南瓜粉、菠菜粉、番茄粉、芹菜粉、胡萝卜粉中的一种或几种）、食用盐、醋酸酯淀粉、瓜尔胶、海藻酸钠、羧甲基纤维素钠、脱氢乙酸钠、硫酸铝铵（或硫酸铝钾）、乳酸中的一种或几种，经配料、加水和浆、成型、冷却、干燥或不干燥、冷冻或不冷冻、包装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。

洛阳佳康食品有限公司