



410433S-2023



卫辉市城郊乡倪湾村华胜食品加工坊企业标准

Q/WHS 0001S-2023

淀粉制品

2023-03-13 发布

2023-03-13 实施

卫辉市城郊乡倪湾村华胜食品加工坊 发布

前 言

本标准由卫辉市城郊乡倪湾村华胜食品加工坊提出并起草。

本标准起草人：闫乃华。

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。

本标准适用于皮扎（焖子）、粉皮、凉粉、苕皮。

皮扎（焖子）是以自制粉条（食用马铃薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用木薯淀粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用绿豆淀粉、食用红薯淀粉、食用紫薯淀粉中的一种或几种为主要原料，加入生活饮用水，添加食用盐、柠檬酸钠、脱氢乙酸钠、硫酸铝钾或硫酸铝铵、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、微晶纤维素、葡萄糖酸- δ -内酯中的一种或几种，经调糊、制成粉条）；或直接以外购粉条为主要原料；辅以或不辅以香辛料（辣椒、芝麻、花椒、八角、高良姜、桂皮、小茴香、丁香中的几种）、酿造酱油中的一种或几种，经蒸制或煮制成型、冷却、分切或不分切、包装加工而成的非即食皮扎（焖子）。

粉皮、凉粉、苕皮是以食用马铃薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用木薯淀粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用绿豆淀粉、食用红薯淀粉、食用紫薯淀粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加食用盐、脱氢乙酸钠、硫酸铝钾或硫酸铝铵（仅限粉皮、苕皮）中的一种或几种，经配料混合、加水搅拌、成型、冷却、晾晒或不晾晒、包装等工艺制成的非即食粉皮、凉粉、苕皮。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用马铃薯淀粉应符合GB/T 8884和GB 31637的规定。
- 2.1.2 食用木薯淀粉应符合GB/T 29343和GB 31637的规定。
- 2.1.3 食用小麦淀粉应符合GB/T 8883和GB 31637的规定。
- 2.1.4 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。
- 2.1.5 食用豌豆淀粉、食用绿豆淀粉、食用红薯淀粉、食用紫薯淀粉应符合GB 31637的规定。
- 2.1.6 粉条应符合GB/T 23587和GB 2713的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。
- 2.1.8 柠檬酸钠应符合GB 1886.25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 硫酸铝铵应符合GB 1886.342的规定。
- 2.1.12 香辛料应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.13 酿造酱油应符合GB 2717和GB/T 18186的规定。
- 2.1.14 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.80的规定。
- 2.1.15 微晶纤维素应符合GB 1886.103的规定。
- 2.1.16 葡萄糖酸- δ -内酯应符合GB 7657的规定。

2.1.17 生产用水应符合GB 5749的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性状	具有产品应有的性状	从样品中取出适量，置于洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，熟制后品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有原料应有气味和滋味，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， %	85.0（未经晾晒工艺的产品）	GB 5009. 3
	16.0（晾晒工艺的产品）	
*铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤ 0.4	GB 5009. 12
脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计）， g/kg	≤ 1.0（仅限于粉皮、凉粉、苕皮中 添加脱氢乙酸钠的产品）	GB 5009. 121
铝的残留量（干样品，以 Al 计）， mg/kg	≤ 200（仅限粉皮、苕皮中添加硫酸 铝钾、硫酸铝铵的产品）	GB 5009. 182
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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2762、 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：水分、感官要求、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

本标准适用于以自制粉条（食用马铃薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用木薯淀粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用绿豆淀粉、食用红薯淀粉、食用紫薯淀粉中的一种或几种为主要原料，加入生活饮用水，添加食用盐、柠檬酸钠、脱氢乙酸钠、硫酸铝钾或硫酸铝铵、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、微晶纤维素、葡萄糖酸- δ -内酯中的一种或几种，经调糊、制成粉条）；或直接以外购粉条为主要原料；辅以或不辅以香辛料（辣椒、芝麻、花椒、八角、高良姜、桂皮、小茴香、丁香中的几种）、酿造酱油中的一种或几种，经蒸制或煮制成型、冷却、分切或不分切、包装加工而成的非即食皮扎（焖子）。

粉皮、凉粉、苕皮是以食用马铃薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用木薯淀粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用绿豆淀粉、食用红薯淀粉、食用紫薯淀粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加食用盐、脱氢乙酸钠、硫酸铝钾或硫酸铝铵（仅限粉皮、苕皮）中的一种或几种，经配料混合、加水搅拌、成型、冷却、晾晒或不晾晒、包装等工艺制成的非即食粉皮、凉粉、苕皮。

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。

卫辉市城郊乡倪湾村华胜食品加工坊

QB