



410458S-2023



卫辉市城郊乡北马头俊杰食品厂企业标准

Q/WCJ 0001S-2023

非即食淀粉制品

2023-03-21 发布

2023-03-21 实施

卫辉市城郊乡北马头俊杰食品厂 发布

前 言

本标准由卫辉市城郊乡北马头俊杰食品厂提出并起草。

本标准主要起草人：刘俊杰。

本标准自发布实施日起替代 Q/WCJ 0001S-2018。

H N
Q B

非即食淀粉制品

1 范围

本标准规定了非即食淀粉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用小麦淀粉、食用红薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用玉米淀粉、食用芋头淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用紫薯淀粉中的几种为原料，添加或不添加魔芋粉、生活饮用水、食用盐、碳酸钠、食用大豆油、单，双甘油脂肪酸酯、聚丙烯酸钠、褐藻酸钠、脱氢乙酸钠、硫酸铝钾、硫酸铝铵中的一种或几种，经和浆、挤压成型、冷却或不冷却、干燥或不干燥、包装加工而成的非即食淀粉制品。

根据原辅料不同可分为红薯粉皮（粉条、粉丝）、绿豆粉皮（粉条、粉丝）、芋头粉皮（粉条、粉丝）、土豆粉皮（粉条、粉丝）、紫薯粉皮（粉条、粉丝）、魔芋粉皮（粉条、粉丝）、麦香粉皮、芋香粉皮。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 食用红薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用芋头淀粉、食用紫薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.7 生活饮用水（生产用水）应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.9 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.10 食用大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.12 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.13 褐藻酸钠应符合 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 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 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	检测方法
-----	-----	------

色 泽	具有本品特有的色泽	从样品中取出一包，倒入一洁净白色瓷盘中，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，按照食用方法品其滋味。
性 状	固态，具有本品应有的形状	
气、滋味	具有本品特有气、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 规定。

表 2 理化指标

项 目		指 标	检验方法
水 分 ， g/100g	湿红薯粉条	≤ 60	GB 5009.3
	湿土豆粉条	≤ 75	
	除湿红薯粉条、湿土豆粉条外的其他湿淀粉制品	≤ 80	
	干豆类、红薯粉条（粉丝）	≤ 15	
	除干豆类、红薯粉条（粉丝）外的其他干淀粉制品	≤ 17	
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
注 1：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；			
注 2：a 指标仅适用于使用该添加剂的产品。			

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 食品生产加工过程中的要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

食品添加剂使用应符合 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。

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。

编制说明

本标准适用于以食用小麦淀粉、食用红薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用玉米淀粉、食用芋头淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用紫薯淀粉中的几种为原料，添加或不添加魔芋粉、生活饮用水、食用盐、碳酸钠、食用大豆油、单，双甘油脂肪酸酯、聚丙烯酸钠、褐藻酸钠、脱氢乙酸钠、硫酸铝钾、硫酸铝铵中的一种或几种，经和浆、挤压成型、冷却或不冷却、干燥或不干燥、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》制订了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

卫辉市城郊乡北马头俊杰食品厂