



410536S-2023



河南辉茂食品有限公司企业标准

Q/HHM 0001S-2023

淀粉制品

2023-03-23 发布

2023-03-23 实施

河南辉茂食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南辉茂食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：薛爱辉。

HN
QB

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。

本标准适用于以红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、绿豆淀粉、木薯淀粉中的一种或多种为原料，加入食用盐、碳酸钠、硫酸铝铵中的一种或多种，添加生活饮用水，经和浆、成型、冷却、烘干、包装加工而成的非即食淀粉制品。

产品根据工艺不同可分为以下几种：粉皮、粉条（丝）、大拉皮、水晶粉。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 红薯淀粉、绿豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.6 硫酸铝铵应符合 GB 1886.342 的规定。
- 2.1.7 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	取适量的被测样品置于洁净白色瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，在沸水中煮沸5分钟，嗅其气味，然后温开水漱口，品尝其滋味
性状	具有产品应有的性状	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味、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， g/100g	≤ 15.0	GB 5009.3
淀粉， g/100g	≥ 65.0 (其他)	GB 5009.9
	≥ 75 [粉条（丝）]	
* 铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

铝的残留量（干样品，以 Al 计），mg/kg	≤	200.0	GB 5009.182
* 该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 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、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。

QB

编制说明

本标准适用于以红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、绿豆淀粉、木薯淀粉中的一种或多种为原料，加入食用盐、碳酸钠、硫酸铝铵中的一种或多种，添加生活饮用水，经和浆、成型、冷却、烘干、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。

H N

河南辉茂食品有限公司

Q B