



410611S-2023



洛阳绿洋食品有限公司企业标准

Q/LLS 0001S-2023

淀粉制品

2023-03-29 发布

2023-03-29 实施

洛阳绿洋食品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳绿洋食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：秦金成、刘孟现。

本标准自实施之日起替代 Q/LLS 0001S-2022。

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。

本标准适用于以食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用蕨根淀粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加紫薯粉、荞麦粉、苡麦粉、燕麦粉、香芋粉、山药粉、魔芋粉、食用葛根粉、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）、食用盐、醋酸酯淀粉、海藻酸钠、脱氢乙酸钠、硫酸铝铵（或硫酸铝钾）、羧甲基纤维素钠、聚丙烯酸钠、瓜尔胶、黄原胶、柠檬酸、冰乙酸、乳酸、乳酸钠中的一种或几种，辅以生活饮用水经和浆、成型、冷却、干燥或不干燥、冷冻或不冷冻、包装加工制成的非即食淀粉制品。

按照原料不同分为：单一型干粉条/粉丝/粉皮、单一型湿粉条/粉丝/粉皮、复合型干粉条/粉丝/粉皮、复合型湿粉条/粉丝/粉皮、土豆粉。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 食用红薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用蕨根淀粉应符合 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 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.4 食用豌豆淀粉应符合 GB/T 38572 和 GB 31637 的规定。

2.1.5 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.6 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.7 紫薯粉、苡麦粉、荞麦粉、燕麦粉应符合 GB2715 的规定。

2.1.8 山药粉、香芋粉应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.9 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.10 食用葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

2.1.11 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.12 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.13 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.14 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。

2.1.15 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。

2.1.16 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.17 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。

2.1.18 硫酸铝铵应符合 GB 1886.342 的规定。

2.1.19 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

- 2.1.20 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.21 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.22 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.23 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.24 冰乙酸应符合 GB 1886.85 的规定。
- 2.1.25 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.26 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.27 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.28 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 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性 状	具有本品应有的性状	从样品中随机取出适量，置于一洁净白瓷盘中，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，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
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	≤	干粉条/粉丝/粉皮	15.0	GB 5009.3
		湿粉条/粉丝/粉皮、土豆粉	60.0	
淀粉，%	≥	干粉条/粉丝/粉皮	75.0	GB 5009.9
		湿粉条/粉丝/粉皮、土豆粉	35.0	
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.4		GB 5009.12
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
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0		GB 5009.22

注：*该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的检测。

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

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、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。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红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用蕨根淀粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加紫薯粉、荞麦粉、苡麦粉、燕麦粉、香芋粉、山药粉、魔芋粉、食用葛根粉、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）、食用盐、醋酸酯淀粉、海藻酸钠、脱氢乙酸钠、硫酸铝铵（或硫酸铝钾）、羧甲基纤维素钠、聚丙烯酸钠、瓜尔胶、黄原胶、柠檬酸、冰乙酸、乳酸、乳酸钠中的一种或几种，辅以生活饮用水经和浆、成型、冷却、干燥或不干燥、冷冻或不冷冻、包装加工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。

洛阳绿洋食品有限公司