



410375S-2023



周口赢家中润食品有限公司企业标准

Q/ZYS 0003S-2023

淀粉制品

2023-03-04 发布

2023-03-04 实施

周口赢家中润食品有限公司 发布

前 言

本标准由周口赢家中润食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：齐中华。

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。

本标准适用于以食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用绿豆淀粉、红薯淀粉、芋头淀粉、葛根淀粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加大米（经淘洗、浸泡、磨浆）、谷朊粉、魔芋粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉（西红柿粉）、芹菜粉、紫甘蓝粉、南瓜粉、火龙果粉、山药粉、小麦粉、谷物杂粮粉（红米、黑米、小米、藜麦、燕麦、高粱、莜麦、荞麦、青稞、玉米、绿豆、红豆、芸豆、豌豆、鹰嘴豆、豇豆、薏米、紫薯、红薯中的一种或几种）、大豆粉、藕粉、芝麻、食用盐、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经配料混合、加水搅拌、蒸制、成型、冷却、涂抹或不涂抹（大豆油或棕榈油）、包装等工艺制成的淀粉制品。

根据工艺及所用原辅料不同，产品分类为：凉皮、凉粉、擀面皮。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用绿豆淀粉、红薯淀粉、芋头淀粉、葛根淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.2 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.5 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.6 菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉（西红柿粉）、芹菜粉、紫甘蓝粉、南瓜粉、火龙果粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.7 山药粉应符合 NY/T 2984 的规定。

2.1.8 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.9 谷物杂粮粉、大豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.10 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。

2.1.11 芝麻应符合 GB 19300 的规定。

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

2.1.13 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.14 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.15 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 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	具有产品应有的性状	取适量样品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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的滋味与气味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来异物	

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	≤ 80	GB 5009.3
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（以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 1.0（仅限于添加脱氢乙酸钠的产品）	GB 5009.121

注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ⁵	10 ⁶	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	20	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10

注：a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。

2.5 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。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 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、水分、净含量及允许短缺量。验证检验项目为菌落总数、大肠菌群，

其检测频率每周一次。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小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用绿豆淀粉、红薯淀粉、芋头淀粉、葛根淀粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加大米（经淘洗、浸泡、磨浆）、谷朊粉、魔芋粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉（西红柿粉）、芹菜粉、紫甘蓝粉、南瓜粉、火龙果粉、山药粉、小麦粉、谷物杂粮粉（红米、黑米、小米、藜麦、燕麦、高粱、莜麦、荞麦、青稞、玉米、绿豆、红豆、芸豆、豌豆、鹰嘴豆、豇豆、薏米、紫薯、红薯中的一种或几种）、大豆粉、藕粉、芝麻、食用盐、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经配料混合、加水搅拌、蒸制、成型、冷却、涂抹或不涂抹（大豆油或棕榈油）、包装等工艺制成的淀粉制品。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》要求制订本企业标准，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。

周口赢家中润食品有限公司