



410378S-2023



许昌元成食品有限公司企业标准

Q/XYS 0001S-2023

粉圆

2023-03-04 发布

2023-03-04 实施

许昌元成食品有限公司 发布

前 言

本标准由许昌元成食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵红娟。

H N
Q B

粉圆

1 范围

本标准规定了粉圆的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以木薯淀粉、红薯淀粉、小麦淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、芋头淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种为主要原料，加入生活饮用水，添加西米（淀粉制品）、果蔬粉【百香果、菠萝、菠萝蜜、草莓、橙、黑加仑、木瓜、柑橘、枸杞、哈密瓜、火龙果、蓝莓、梨、李子、蔓越莓、芒果、猕猴桃（奇异果）、柠檬、枇杷、苹果、葡萄、提子、桑葚、沙棘、山楂、柿子、树莓、黑莓、桃、无花果、香蕉、杏、杨桃、樱桃、柚子、西柚、枣、榴莲、西番莲、石榴、杨梅、桔子、红枣、南瓜、西红柿（番茄）、菠菜、胡萝卜、南瓜、芹菜、莲菜、紫甘蓝中的一种或几种】、薯芋粉【紫薯、山芋、地瓜（豆薯）、红薯、山药、香芋、芋头中的一种或几种】、粮食粉【荞麦、燕麦、青稞、藜麦、苡麦、玉米、大米、小米、黑米、紫米、黍米、稷米、高粱、薏米（薏苡仁）、黄豆、黑豆、绿豆、红豆、豌豆、鹰嘴豆、芸豆、豇豆中的一种或几种】、纳豆、魔芋粉、魔芋精粉、白砂糖、红糖、黑糖、葡萄糖浆、果葡糖浆、抹茶粉、红茶粉、绿茶粉、氧化淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基淀粉、氧化羟丙基淀粉、酸处理淀粉、瓜尔胶、果胶、刺槐豆胶、黄原胶、卡拉胶、阿拉伯胶、羧甲基纤维素钠、微晶纤维素、甲基纤维素、羟丙基甲基纤维素、单，双甘油脂肪酸酯、乳酸脂肪酸甘油酯、甘油、改性大豆磷脂、酪蛋白酸钠、聚丙烯酸钠、磷脂、维生素C（抗坏血酸，抗氧化剂）、D-异抗坏血酸钠、乳酸、乳酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、食品用香精（抹茶香精、花香香精、杂粮香精、水果香精、蔬菜香精、薯味香精、奶味香精、蜂蜜香精、糖香精、植物香精中的一种或几种）、乙基麦芽酚、赤藓糖醇、乳糖醇、罗汉果甜苷、木糖醇、焦糖色（加氨生产）、诱惑红、柠檬黄、日落黄、亮蓝、叶绿素铜钠盐、高粱红、植物炭黑、天然胡萝卜素、甜菜红、脱氢乙酸钠、双乙酸钠中的一种或几种，经配料、搅拌、造粒、筛选、煮制、裹粉【食用淀粉（木薯淀粉、红薯淀粉、小麦淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、芋头淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种）】、冷却、包装加工而成的非即食粉圆（淀粉制品）。

根据所用原辅料不同，产品分类为粉圆、芋圆、薯圆。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 木薯淀粉、红薯淀粉、小麦淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、芋头淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 西米（淀粉制品）应符合 GB/T 23587 的规定。

2.1.4 果蔬粉、薯芋粉应清洁、干燥、卫生，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

- 2.1.5粮食粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.6纳豆应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.7魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.8魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.9白砂糖、红糖、黑糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.10葡萄糖浆应符合 GB/T 20882.2 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.11果葡萄糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.12抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.13红茶粉、绿茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.14氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.15羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.16醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.17乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.18羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.19氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.20酸处理淀粉应符合 GB 29928 的规定。
- 2.1.21瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.22果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.23刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.24黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.25卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.26阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.27羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.28微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.29甲基纤维素应符合 GB 1886.256 的规定。
- 2.1.30羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.31单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.32乳酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 1886.93 的规定。
- 2.1.33甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.34改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.35酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.36聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.37磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。

2.1.38 维生素 C（抗坏血酸，抗氧化剂）应符合 GB 1886.44 的规定。

2.1.39D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.40 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

2.1.41 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。

2.1.42 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.43 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.44DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.45 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.46 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.47 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。

2.1.48 乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。

2.1.49 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。

2.1.50 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.51 焦糖色（加氨生产）应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.52 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

2.1.53 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.54 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.55 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。

2.1.56 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。

2.1.57 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。

2.1.58 植物炭黑应符合 GB 28308 的规定。

2.1.59 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。

2.1.60 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。

2.1.61 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.62 双乙酸钠应符合 GB 25538 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	具有产品应有的形状	取适量样品，置于一洁净烧杯中，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 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, %	≤ 70.0	GB 5009.3
淀粉, %	≥ 20.0	GB 5009.9
*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
^a 柠檬黄 (以柠檬黄计), g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
^a 日落黄 (以日落黄计), g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
^a 亮蓝 (以亮蓝计), g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
^a 诱惑红 (以诱惑红计), g/kg	≤ 0.2	GB 5009.141 或 SN/T 1743
^a 叶绿素铜钠盐, g/kg	≤ 0.5	GB 5009.260
^a 脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.121
^a 双乙酸钠, g/kg	≤ 4.0	GB 5009.277
^b 展青霉素, μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
注 1: a 仅适用于添加该种食品添加剂的产品, 且同一功能的食品添加剂 (相同色泽着色剂、防腐剂) 在混合使用时, 各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1; b 仅适用于添加果蔬粉【苹果、山楂】的产品; 注 2: *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。

2.6 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、水分、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

本标准适用于以木薯淀粉、红薯淀粉、小麦淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、芋头淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种为主要原料，加入生活饮用水，添加西米（淀粉制品）、果蔬粉【百香果、菠萝、菠萝蜜、草莓、橙、黑加仑、木瓜、柑橘、枸杞、哈密瓜、火龙果、蓝莓、梨、李子、蔓越莓、芒果、猕猴桃（奇异果）、柠檬、枇杷、苹果、葡萄、提子、桑葚、沙棘、山楂、柿子、树莓、黑莓、桃、无花果、香蕉、杏、杨桃、樱桃、柚子、西柚、枣、榴莲、西番莲、石榴、杨梅、桔子、红枣、南瓜、西红柿（番茄）、菠菜、胡萝卜、南瓜、芹菜、莲菜、紫甘蓝中的一种或几种】、薯芋粉【紫薯、山芋、地瓜（豆薯）、红薯、山药、香芋、芋头中的一种或几种】、粮食粉【荞麦、燕麦、青稞、藜麦、莜麦、玉米、大米、小米、黑米、紫米、黍米、稷米、高粱、薏米（薏苡仁）、黄豆、黑豆、绿豆、红豆、豌豆、鹰嘴豆、芸豆、豇豆中的一种或几种】、纳豆、魔芋粉、魔芋精粉、白砂糖、红糖、黑糖、葡萄糖浆、果葡糖浆、抹茶粉、红茶粉、绿茶粉、氧化淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基淀粉、氧化羟丙基淀粉、酸处理淀粉、瓜尔胶、果胶、刺槐豆胶、黄原胶、卡拉胶、阿拉伯胶、羧甲基纤维素钠、微晶纤维素、甲基纤维素、羟丙基甲基纤维素、单，双甘油脂肪酸酯、乳酸脂肪酸甘油酯、甘油、改性大豆磷脂、酪蛋白酸钠、聚丙烯酸钠、磷脂、维生素C（抗坏血酸，抗氧化剂）、D-异抗坏血酸钠、乳酸、乳酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、食品用香精（抹茶香精、花香香精、杂粮香精、水果香精、蔬菜香精、薯味香精、奶味香精、蜂蜜香精、糖香精、植物香精中的一种或几种）、乙基麦芽酚、赤藓糖醇、乳糖醇、罗汉果甜苷、木糖醇、焦糖色（加氨生产）、诱惑红、柠檬黄、日落黄、亮蓝、叶绿素铜钠盐、高粱红、植物炭黑、天然胡萝卜素、甜菜红、脱氢乙酸钠、双乙酸钠中的一种或几种，经配料、搅拌、造粒、筛选、煮制、裹粉【食用淀粉（木薯淀粉、红薯淀粉、小麦淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、芋头淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种）】、冷却、包装加工而成的非即食粉圆（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，参考 GB 2713《食品安全国家标准 淀粉制品》制定本企业标准，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。

许昌元成食品有限公司