



411020S-2023



郑州伟宝康食品有限公司企业标准

Q/ZWS 0002S-2023

# 淀粉制品

2023-04-29 发布

2023-04-29 实施

郑州伟宝康食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由郑州伟宝康食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵伟帆。

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、检验规则等要求。

本标准适用于以食用淀粉（木薯淀粉、土豆淀粉、玉米淀粉、红薯淀粉、豌豆淀粉、绿豆淀粉、蕨根淀粉中的一种或几种）为主要原料，添加或不添加山药全粉、紫薯全粉、大米粉、蕨根粉、食品添加剂（硫酸铝铵）中的一种或几种，经加水和浆（打糊）、成型（漏粉）、冷却或不冷却、干燥或不干燥、冷藏或不冷藏、冷冻或不冷冻、加工而成的非即食淀粉制品。

根据原料和性状不同分为：风味土豆粉、风味红薯宽粉、风味紫薯粉条、风味土豆宽粉、风味红薯粉条、风味紫薯宽粉、风味山药粉条、风味川粉、风味山药宽粉、风味豌豆粉条、风味豌豆宽粉、风味土豆粉皮、风味紫薯粉皮、风味豌豆粉皮、风味红薯粉皮、风味山药粉皮、风味绿豆粉皮、风味土豆粉丝、风味红薯粉丝、风味豌豆粉丝、风味绿豆粉丝、风味玉米粉丝、风味蕨根粉丝、风味山药粉丝、风味紫薯粉丝、风味大米粉丝、风味绿豆粉条、风味绿豆宽粉、风味蕨根粉条、风味蕨根宽粉、风味玉米粉条、风味玉米宽粉、风味蕨根粉皮、风味玉米粉皮、风味大米粉皮、粉皮、粉条、粉丝、宽粉。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 食用淀粉食用淀粉（木薯淀粉、土豆淀粉、玉米淀粉、红薯淀粉、豌豆淀粉、绿豆淀粉、蕨根淀粉）应符合 GB 31637 的规定。

2.1.2 山药全粉、紫薯全粉应符合 NY/T 2984 的规定。

2.1.3 食品添加剂（硫酸铝铵）应符合 GB 1886.342 的规定。

2.1.4 大米粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.5 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
色泽	具有产品应有的色泽	取样品 1 份，置于白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
性状	具有产品应有的性状	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味、不酸	
杂质	无正常视力可见外来异物	

### 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	≤	20 (干制品)	GB 5009.3
		75 (湿制品)	
淀粉, g/100g	≥	75 (干制品)	GB 5009.9
		20 (湿制品)	
铅* (以Pb计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
<sup>a</sup> 铝的残留量 (干样品, 以Al计), mg/kg	≤	200.0	GB 5009.182
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			
<sup>a</sup> 仅适用于添加硫酸铝铵的产品检验。			

## 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 其它要求

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。型式检验按国家相关规定执行。

QB

## 编制说明

本标准适用于以食用淀粉（木薯淀粉、土豆淀粉、玉米淀粉、红薯淀粉、豌豆淀粉、绿豆淀粉、蕨根淀粉中的一种或几种）为主要原料，添加或不添加山药全粉、紫薯全粉、大米粉、蕨根粉、食品添加剂（硫酸铝铵）中的一种或几种，经加水和浆（打糊）、成型（漏粉）、冷却或不冷却、干燥或不干燥、冷藏或不冷藏、冷冻或不冷冻、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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州伟宝康食品有限公司

H N

Q B