



411953S-2023



内黄县张龙乡建峰粉皮厂企业标准

Q/NZJ 0002S-2023

淀粉制品

2023-07-02 发布

2023-07-02 实施

内黄县张龙乡建峰粉皮厂 发布

前 言

本标准由内黄县张龙乡建峰粉皮厂提出并起草。

本标准起草人：史小飞、司建峰。

本标准替代 Q/NZJ 0002S-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、食用木薯淀粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用绿豆淀粉、食用马铃薯（土豆）淀粉、食用豌豆淀粉中的一种或几种为主要原料，加入或不加入食用盐、硫酸铝钾、硫酸铝铵中的一种或两种，经加水和浆、成型、煮浆、干燥或不干燥、包装加工而成非即食淀粉制品。

根据原辅料不同可分为不同产品：单一型产品（粉丝、粉条、粉带、川粉、粉皮）、复合型产品（粉丝、粉条、粉带、川粉、粉皮）。

根据是否经过干燥工艺可分为：湿制品、干制品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 食用小麦淀粉、食用红薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用马铃薯（土豆）淀粉、食用豌豆淀粉、食用木薯淀粉、食用玉米淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

2.1.4 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。

2.1.5 硫酸铝铵应符合 GB 1886.342 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	丝状、条状或片状	取适量样品倒入一白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气 味	具有产品应有的气味，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
	干制品	湿制品	

水分，g/100g	≤	15[粉丝、豆类粉条、红薯粉条] 17[马铃薯粉条] 20[其它产品]	60[红薯粉条] 75[马铃薯粉条] 70[其它产品]	GB 5009.3
淀粉，g/100g	≥	75[粉丝、豆类粉条、红薯粉条] 70[马铃薯粉条] 65[其它产品]	35[红薯粉条] 20[马铃薯粉条] 15[其它产品]	GB 5009.9
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.4		GB 5009.12
铝的残留量 ^a （干样品，以Al计），mg/kg	≤	200		GB 5009.182
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。				
^a 仅适用于添加相应食品添加剂的产品。				

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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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，真菌毒素限量应符合 GB 2761 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、食用木薯淀粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用绿豆淀粉、食用马铃薯（土豆）淀粉、食用豌豆淀粉中的一种或几种为主要原料，加入或不加入食用盐、硫酸铝钾、硫酸铝铵中的一种或两种，经加水和浆、成型、煮浆、干燥或不干燥、包装加工而成非即食淀粉制品。

根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》规定，参照 GB 2713《食品安全国家标准 淀粉制品》标准的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。

内黄县张龙乡建峰粉皮厂