



412354S-2023



漯河市赢祥食品有限公司企业标准

Q/LYX 0003S-2023

淀粉制品

2023-07-31 发布

2023-07-31 实施

漯河市赢祥食品有限公司 发布

前 言

本标准由漯河市赢祥食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张春祥。

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淀粉（马铃薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、红薯淀粉、芋头淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉）中的一种或几种为主要原料，加入生活饮用水，加入或不加入食用盐、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉（西红柿粉）、芹菜粉、南瓜粉、紫甘蓝粉、山药粉、火龙果粉、魔芋精粉或魔芋粉、紫薯粉、红薯粉中的一种或几种，加入或不加入硫酸铝钾、硫酸铝铵、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、冰乙酸、乳酸、碳酸钠、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经配料、和浆、成型、切断、冷却、包装加工而成的非即食大拉皮；

或以马铃薯淀粉为主要原料，加入生活饮用水，加入或不加入食用淀粉（玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、红薯淀粉、芋头淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉中的一种或几种）、食用盐、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉（西红柿粉）、芹菜粉、南瓜粉、紫甘蓝粉、山药粉、火龙果粉、魔芋精粉或魔芋粉、紫薯粉、红薯粉中的一种或几种，加入或不加入硫酸铝钾、硫酸铝铵、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、冰乙酸、乳酸、碳酸钠、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经配料、和浆、成型、蒸煮、冷却、切断、清洗、包装加工而成的非即食土豆粉。

根据所用原辅料及工艺的不同，产品分类为大拉皮、土豆粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

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

2.1.5 山药粉应符合 NY/T 2984 的规定。

2.1.6 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。

2.1.7 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.8 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。

2.1.9 硫酸铝铵应符合 GB 1886.342 的规定。

2.1.10 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.11 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.12 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.13D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.14冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。

2.1.15乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

2.1.16碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.17高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。

2.1.18天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。

2.1.19甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。

2.1.20脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 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，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，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、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	≤	75.0 (土豆粉) 85.0 (大拉皮)	GB 5009.3
铝的残留量 (干样品, 以 Al 计), mg/kg	≤	200 (仅适用于添加硫酸铝钾、硫酸铝铵的产品)	GB 5009.182
脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸计), g/kg	≤	1.0 (仅适用于添加脱氢乙酸钠的产品)	GB 5009.121
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
注: *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、净含量及允许短缺量。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淀粉（马铃薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、红薯淀粉、芋头淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉）中的一种或几种为主要原料，加入生活饮用水，加入或不加入食用盐、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉（西红柿粉）、芹菜粉、南瓜粉、紫甘蓝粉、山药粉、火龙果粉、魔芋精粉或魔芋粉、紫薯粉、红薯粉中的一种或几种，加入或不加入硫酸铝钾、硫酸铝铵、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、冰乙酸、乳酸、碳酸钠、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经配料、和浆、成型、切断、冷却、包装加工而成的非即食大拉皮；

或以马铃薯淀粉为主要原料，加入生活饮用水，加入或不加入食用淀粉（玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、红薯淀粉、芋头淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉中的一种或几种）、食用盐、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉（西红柿粉）、芹菜粉、南瓜粉、紫甘蓝粉、山药粉、火龙果粉、魔芋精粉或魔芋粉、紫薯粉、红薯粉中的一种或几种，加入或不加入硫酸铝钾、硫酸铝铵、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、冰乙酸、乳酸、碳酸钠、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经配料、和浆、成型、蒸煮、冷却、切断、清洗、包装加工而成的非即食土豆粉。

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》标准制订本企业标准，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。

漯河市赢祥食品有限公司

QB