



412379S-2023



河南省吉骏食品有限公司企业标准

Q/HJJ 0002S-2023

淀粉制品

2023-08-02 发布

2023-08-02 实施

河南省吉骏食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省吉骏食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：马英斌。

本标准自发布实施日起替代 Q/HJJ 0002S-2020。

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木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用红薯淀粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用豌豆淀粉、食用绿豆淀粉、食用蚕豆淀粉、芋头淀粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加豌豆粉、芋头粉、藕粉、蕨根粉、食用盐、酱油(含焦糖色)、鸡汁调味料、魔芋精粉、高粱粉、黑米粉、苦荞粉、南瓜粉、胡萝卜粉、山药粉、菠菜粉、番茄粉、紫薯粉、味精、香辛料调味粉(八角、小茴香、花椒、丁香中的一种或几种)为辅料，添加或不添加食品添加剂[硫酸铝铵(不适用于凉粉、焖子、粉块)、硫酸铝钾(不适用于凉粉、焖子、粉块)、脱氢乙酸钠、黄原胶、碳酸氢钠、柑橘黄、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红中的一种或几种]，经配料、添加生活饮用水和浆、成型、冷却、包装加工而成的非即食淀粉制品。

根据产品不同分为：大拉皮、土豆粉、川粉、粉条、芋头粉(宽粉)、凉粉、焖子、粉皮、粉块、粉皮卷。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 食用马铃薯淀粉应符合GB/T 8884 和GB 31637的规定。

2.1.3 食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用豌豆淀粉、食用绿豆淀粉、食用蚕豆淀粉、芋头淀粉应符合GB 31637的规定。

2.1.4 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.6 食用红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.7 酱油应符合 GB/T 18186 的规定。

2.1.8 硫酸铝铵应符合 GB 25592 的规定。

2.1.9 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.10 藕粉应符合GB/T 25733的规定。

2.1.11 鸡汁调味料SB/T 10458的规定。

2.1.12 魔芋精粉应符合GB/T 18104的规定。

2.1.13 高粱粉、黑米粉、苦荞粉应符合GB 2715的规定。

2.1.14 南瓜粉、胡萝卜粉、菠菜粉、番茄粉应符合NY/T 1884的规定。

2.1.15 山药粉、紫薯粉、蕨根粉、芋头粉、豌豆粉应符合NY/T 2984的规定。

- 2.1.16味精应符合GB 2720的规定。
- 2.1.17八角、小茴香、花椒、丁香应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.18黄原胶应符合1886.41的规定。
- 2.1.19碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定。
- 2.1.20柑橘黄应符合GB 1886.346的规定。
- 2.1.21高粱红应符合GB 1886.32的规定。
- 2.1.22天然胡萝卜素应符合GB 31624的规定。
- 2.1.23甜菜红应符合GB 1886.111的规定。
- 2.1.24硫酸铝钾应符合GB 1886.229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	条型粗细均匀，无并丝粘连，弹性良好	从样品中取出1袋，在自然光下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，在沸水中煮5分钟后，品其滋味
色 泽	白色、淡黄色或浅褐色	
气味、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，%	≤ 72.0	GB 5009.3
灰分，%	≤ 0.8	GB 5009.4
淀粉，%	≥ 35.0（红薯粉条） 20.0（其他）	GB 5009.9
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
铝的残留量 ^b （干样品，以Al计），mg/kg	≤ 200	GB 5009.182
脱氢乙酸钠 ^a （以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.121

注：*指标值严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅适用于添加脱氢乙酸钠的产品检验。

b 仅适用于添加硫酸铝铵、硫酸铝钾的产品检验。

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 加工过程中的卫生要求

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、净含量及允许短缺量、水分的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H H N

Q B

编制说明

本标准适用于以食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用红薯淀粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用豌豆淀粉、食用绿豆淀粉、食用蚕豆淀粉、芋头淀粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加豌豆粉、芋头粉、藕粉、蕨根粉、食用盐、酱油(含焦糖色)、鸡汁调味料、魔芋精粉、高粱粉、黑米粉、苦荞粉、南瓜粉、胡萝卜粉、山药粉、菠菜粉、番茄粉、紫薯粉、味精、香辛料调味粉(八角、小茴香、花椒、丁香中的一种或几种)为辅料，添加或不添加食品添加剂[硫酸铝铵(不适用于凉粉、焖子、粉块)、硫酸铝钾(不适用于凉粉、焖子、粉块)、脱氢乙酸钠、黄原胶、碳酸氢钠、柑橘黄、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红中的一种或几种]，经配料、添加生活饮用水和浆、成型、冷却、包装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》制定本企业标准，作为组织生产、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。

河南省吉骏食品有限公司