



412480S-2023



滑县禾生金种植农民专业合作社企业标准

Q/HHSJ 0002S-2023

淀粉制品

2023-08-09 发布

2023-08-09 实施

滑县禾生金种植农民专业合作社 发布

前 言

本标准由滑县禾生金种植农民专业合作社提出并起草。

本标准主要起草人：杜酝周。

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。

本标准适用于以红薯淀粉为主要原料，添加食用淀粉（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、芋头淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉中的一种或多种），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、大米粉、黑米粉、玉米粉、红豆粉、黑豆粉、荞麦粉、高粱粉、紫薯粉、红薯粉中的一种或几种，加入或不加入碳酸钠、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、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、老化、冷冻、解冻、烘干、成型、包装加工制成的非即食淀粉制品。

根据所用原辅料及工艺不同，产品分类为：粉丝、粉条、粉皮、宽粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 红薯淀粉、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 大米粉、黑米粉、玉米粉、红豆粉、黑豆粉、荞麦粉、高粱粉、紫薯粉、红薯粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 碳酸钠、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、脱氢乙酸钠
- 2.1.9 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.10 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。
- 2.1.11 硫酸铝铵应符合 GB 1886.342 的规定。
- 2.1.12 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.13 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.14 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.15 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.16 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.17 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.18 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。

2.1.19 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	具有产品应有的形状	取适量样品，置于白色瓷盘中，在自然光线下观察其性状、色泽和杂质；按食用方法煮熟后，闻其气味，然后用温开水漱口，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、无异嗅	
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	≤ 15.0	GB 5009.3
食用盐 (以NaCl计), g/100g	≤ 3.0 (仅适用于添加食用盐的产品)	GB 5009.44
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
^a 铝的残留量 (干样品, 以Al计), mg/kg	≤ 200	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
注1: a仅适用于添加硫酸铝钾、硫酸铝铵的产品;		
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

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

本标准适用于以红薯淀粉为主要原料，添加食用淀粉（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、芋头淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉中的一种或多种），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、大米粉、黑米粉、玉米粉、红豆粉、黑豆粉、荞麦粉、高粱粉、紫薯粉、红薯粉中的一种或几种，加入或不加入碳酸钠、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、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、老化、冷冻、解冻、烘干、成型、包装加工制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。

滑县禾生金种植农民专业合作社