



412720S-2023



河南张宝山食品有限公司企业标准

Q/HZBS 0002S-2023

淀粉制品

2023-09-02 发布

2023-09-02 实施

河南张宝山食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南张宝山食品有限公司提出。

本标准由河南张宝山食品有限公司起草。

本标准主要起草人：关涛涛。

H N
Q B

淀粉制品

1 范围

本标准规定了淀粉制品分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用小麦淀粉、食用红薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用山药淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用豌豆淀粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、紫薯粉、番茄粉、红甜菜粉、黄梨粉、红枣粉、黑芝麻粉、山药（或铁棍山药）粉或山药（或铁棍山药）浆（山药或铁棍山药打浆）、食用盐、碳酸钠、硫酸铝钾、硫酸铝铵、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经打芡、搅拌和浆、抽浆、上模、成型、烘干或不烘干、包装加工而成非即食淀粉制品。

根据产品配料不同可分为不同种类：土豆粉皮（条、丝、宽粉）、山药粉皮（条、丝、宽粉）、川粉（淀粉制品）、菠菜风味粉皮（条、丝、宽粉）、南瓜风味粉皮（条、丝、宽粉）、胡萝卜风味粉皮（条、丝、宽粉）、紫薯粉皮（条、丝、宽粉）、番茄风味粉皮（条、丝、宽粉）、果蔬风味粉皮（条、丝、宽粉）。

根据工艺不同可分为：干淀粉制品、湿淀粉制品。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 食用小麦淀粉、食用红薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用山药淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用豌豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、紫薯粉、番茄粉、红甜菜粉、黄梨粉、红枣粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。。
- 2.1.5 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.6 山药、铁棍山药应清洁卫生、无腐烂、无变质、无病虫害，并符合 GB2762、GB2763 的规定。
- 2.1.7 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.8 黑芝麻粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 山药粉、铁棍山药粉应符合 GB 19640 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。

2.2 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	固态，具有本品应有的性状	从样品中取出 1 袋，置于一洁净的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，然后于沸水中煮 5 分钟后嗅其气味，以温开水漱口后，品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气、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, g/100g	17.0 (干淀粉制品)	GB 5009.3
	75.0 (湿淀粉制品)	
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	5.0	GB 5009.22
脱氢乙酸钠 ^a (以脱氢乙酸计), g/kg	1.0	GB 5009.121
铝的残留量 ^a (干样品, 以 Al 计), mg/kg	200	GB 5009.182
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 指标仅适用于原料中添加该相关食品添加剂的产品。		

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 生产加工过程的卫生要求

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

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用小麦淀粉、食用红薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用山药淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用豌豆淀粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、紫薯粉、番茄粉、红甜菜粉、黄梨粉、红枣粉、黑芝麻粉、山药（或铁棍山药）粉或山药（或铁棍山药）浆（山药或铁棍山药打浆）、食用盐、碳酸钠、硫酸铝钾、硫酸铝铵、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经打芡、搅拌和浆、抽浆、上模、成型、烘干或不烘干、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》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》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。

河南张宝山食品有限公司