



412751S-2023



河南宝景食品发展有限公司企业标准

Q/HBJ 0002S-2023

淀粉制品

2023-09-03 发布

2023-09-03 实施

河南宝景食品发展有限公司 发布

前 言

本标准由河南宝景食品发展有限公司提出。

本标准由河南京测检验技术有限公司、河南宝景食品发展有限公司共同起草。

本标准主要起草人：余燕飞、王静静、贾彦西，贾涛。

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小麦淀粉、食用红薯淀粉、食用绿豆淀粉、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、食用芋头淀粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加魔芋粉、魔芋精粉、菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、紫薯粉、番茄粉、怀山药粉、食用葛根粉、谷朊粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基淀粉、醋酸酯淀粉、瓜尔胶、黄原胶、食用盐、碳酸钠、海藻酸钠、大豆油、脱氢乙酸钠、硫酸铝铵、硫酸铝钾、柑橘黄、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红中的一种或几种，经加水和浆、熟化成型、干燥或不干燥、包装、辅以或不辅以外购调味包（调味粉包、调味酱包、蔬菜包、调味油包、花生碎包、熟花生包、豆制品包、醋包中的几种）组合包装加工而成淀粉制品（包括即食型和非即食型）。

根据食用方法不同可分为不同种类：

非即食淀粉制品：干拉皮、湿拉皮、原味湿粉条（皮、丝）、原味干粉条（皮、丝）、风味湿粉条（皮、丝）、风味干粉条（皮、丝）。

即食型淀粉制品：调味粉条（皮、丝）、原味方便粉丝、风味方便粉丝。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.2 食用红薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉、食用芋头淀粉应符合 GB 31637 的规定。

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

2.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

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

2.1.6 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.7 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。

2.1.8 菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、番茄粉、怀山药粉应清洁、干燥、无污染、无霉变，同时符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.9 紫薯粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.10 食用葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

2.1.11 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.12 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。

2.1.13 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。

2.1.14 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。

2.1.15 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。

- 2.1.16 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.17 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.18 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.19 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.20 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.21 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.22 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.23 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.24 硫酸铝铵应符合 GB 1886.342 的规定。
- 2.1.25 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。
- 2.1.26 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.27 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.28 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.29 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.30 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.31 外购调味包（调味粉包、调味酱包、蔬菜包、调味油包）应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.32 外购花生碎包、外购熟花生包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.33 外购醋包应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.34 外购豆制品包应符合 GB 2712 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
色 泽	具有本品应有色泽	从样品中取出一包，倒入一洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，按照食用方法品其滋味
性 状	固态或软固态	
气、滋味	具有本品特有气味和滋味，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 ，	除红薯粉条以外的其他湿粉条（皮、丝）	≤ 75	GB 5009.3

g/100g	湿红薯粉条	≤	60.0	
	干粉条（皮、丝）	≤	14	
过氧化值（以脂肪计），g/100g（调味油包、调味酱包、花生碎包、熟花生包）		≤	0.25	GB 5009.227
酸价（以脂肪计） （KOH），mg/g	花生碎包、熟花生包	≤	3.0	GB 5009.229
	调味油包、调味酱包	≤	5.0	
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
铝残留量（干样品，以Al计），mg/kg		≤	200	GB 5009.182
注 1：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； 注 2：a 指标仅适用于使用该添加剂的产品。 其中铅、黄曲霉毒素 B₁ 指标的检验：附调味包的产品将淀粉制品和调味包混合后进行检验，未附调味包产品只对淀粉制品进行检验。				

2.4 微生物限量

即食型淀粉制品微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中平板计数法
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 附调味包的产品将淀粉制品和调味包混合后进行检验，未附调味包产品只对淀粉制品进行检验。					

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；外购调味包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【仅适用于淀粉制品】、菌落总数【仅适用于即食型淀粉制品】、大肠菌群【仅适用于即食型淀粉制品】的检验。型式检验按国家相关规定执行。

HN
QB

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、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用芋头淀粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加魔芋粉、魔芋精粉、菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、紫薯粉、番茄粉、怀山药粉、食用葛根粉、谷朊粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基淀粉、醋酸酯淀粉、瓜尔胶、黄原胶、食用盐、碳酸钠、海藻酸钠、大豆油、脱氢乙酸钠、硫酸铝铵、硫酸铝钾、柑橘黄、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红中的一种或几种，经加水和浆、熟化成型、干燥或不干燥、包装、辅以或不辅以外购调味包（调味粉包、调味酱包、蔬菜包、调味油包、花生碎包、熟花生包、豆制品包、醋包中的几种）组合包装加工而成淀粉制品（包括即食型和非即食型）。

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，参考 GB 2713《食品安全国家标准 淀粉制品》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。

河南宝景食品发展有限公司