



412662S-2024



郑州源可食品科技有限公司企业标准

Q/ZYS 0006S-2024

淀粉皮预拌粉

2024-10-21 发布

2024-10-21 实施

郑州源可食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由郑州源可食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：郑州源可食品科技有限公司。

本标准主要起草人：李玉水、李云山。

H N
Q B

淀粉皮预拌粉

1 范围

本标准规定了淀粉皮预拌粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用淀粉【木薯淀粉、马铃薯淀粉（生粉）、玉米淀粉、小麦淀粉中的一种或几种】为主要原料，添加小麦粉、谷朊粉、魔芋粉、糯米粉、藕粉、食用葛根粉中的一种或几种，添加或不添加聚丙烯酸钠、黄原胶、瓜尔胶中的一种或几种，经配料、混合、包装而成的淀粉皮预拌粉，适用于淀粉皮的加工。

根据产品原料的不同，可将淀粉皮预拌粉分为不同类别。

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 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 糯米粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.5 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.6 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。

2.1.7 食用葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

2.1.8 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。

2.1.9 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.10 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 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	粉末状、含有少量结晶体及颗粒物	取 100g 样品，放在洁净卫生白瓷盘中均匀的摊平，在散射光线下仔细观察样品的性状、色泽、嗅其气味，并检查有无外来杂质。
色泽	该产品应有的色泽	
气味	该产品应有的气滋味，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，%	≤	18	GB 5009.3
*铅(以 Pb 计)，mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
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 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的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用淀粉【木薯淀粉、马铃薯淀粉（生粉）、玉米淀粉、小麦淀粉中的一种或几种】为主要原料，添加小麦粉、谷朊粉、魔芋粉、糯米粉、藕粉、食用葛根粉中的一种或几种，添加或不添加聚丙烯酸钠、黄原胶、瓜尔胶中的一种或几种，经配料、混合、包装而成的淀粉皮预拌粉，适用于淀粉皮的加工。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》有关规定，特制订本企业标准，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。

郑州源可食品科技有限公司

H N
Q B