



412538S-2024



河南龙辉食品有限公司企业标准

Q/HLH 0002S-2024

# 淀粉制品

2024-10-06 发布

2024-10-06 实施

河南龙辉食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南龙辉食品有限公司起草并提出。

本标准主要起草人：薛爱辉。

本标准自发布实施日起替代 Q/HLH 0002S-2019（备案号：413253S-2019）。

HLH

QB

# 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马铃薯淀粉、木薯淀粉、豌豆淀粉、红薯淀粉、食用小麦淀粉、芋头淀粉、食用玉米淀粉、蚕豆淀粉中的一种或几种为原料，加入生活饮用水、食用盐、碳酸钠、硫酸铝铵、硫酸铝钾中的一种或多种，经和浆、成型、冷却、烘干、包装加工而成的非即食淀粉制品。

根据配料不同分为粉皮、粉条（丝）、大拉皮、水晶粉。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

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

2.1.2 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.3 豌豆淀粉、红薯淀粉、芋头淀粉、蚕豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。

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

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

2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.7 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.8 硫酸铝铵应符合 GB 25592 的规定。

2.1.9 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。

2.1.10 生活饮用水应符合 GB 5749 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	具有产品应有的色泽	取适量的被测样品置于洁净白色瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，在沸水中煮沸5分钟，嗅其气味，然后温开水漱口，品尝其滋味
性状	具有产品应有的性状	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味、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, g/100g	红薯粉条	15.0
	马铃薯粉条	17.0
	其他淀粉制品	20.0
淀粉, %	红薯粉条	75.0
	马铃薯粉条	70.0
	其他淀粉制品	60.0
铝的残留量 <sup>a</sup> (干样品, 以Al计), mg/kg	≤	200
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0
氢氰酸 <sup>b</sup> , mg/kg	≤	10.0
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤	0.45
总砷 (以As计), mg/kg	≤	0.5
注: *该项指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定; a 仅适用于添加硫酸铝铵、硫酸铝钾的产品检验; b 仅适用于添加木薯淀粉的产品检验。		

#### 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 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

出厂检验项目为: 感官要求、水分、净含量及允许短缺量。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马铃薯淀粉、木薯淀粉、豌豆淀粉、红薯淀粉、食用小麦淀粉、芋头淀粉、食用玉米淀粉、蚕豆淀粉中的一种或几种为原料，加入生活饮用水、食用盐、碳酸钠、硫酸铝铵、硫酸铝钾中的一种或多种，经和浆、成型、冷却、烘干、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。

H N

河南龙辉食品有限公司

Q B