



412946S-2024



河南蔚美食品有限公司企业标准

Q/HWS 0002S-2024

淀粉制品

2024-11-27 发布

2024-11-27 实施

河南蔚美食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南蔚美食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张海燕。

本标准自发布之日起替代 Q/HWS 0002S-2024（备案号：412008S-2024）。

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、大米淀粉中的一种或几种、饮用水为原料，加入大米粉、食用盐、硫酸铝铵、硫酸铝钾、羧甲基纤维素钠、葡萄糖酸- δ -内酯、碳酸钠、酪蛋白酸钠、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、可溶性大豆多糖、黄原胶、乳清发酵物（固态复合调味料）、复合调味粉（淀粉、食用盐、白砂糖、海藻糖、食用香精、葡萄糖酸- δ -内酯）、荆芥粉、荞麦粉、菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、紫薯粉、食用葛根粉、蕨根粉、番茄粉、山药粉、食用香精中的一种或多种，添加或不添加脱氢乙酸钠，经配料、和浆、成型、熟制、冷却、添加柠檬酸、冰乙酸（又名冰醋酸）、乳酸中的一种或几种、经浸泡、冷却、冷冻或不冷冻、解冻或不解冻、包装而成的非即食湿淀粉制品。

根据添加的原辅料不同将产品分为：湿粉条、川粉、芋头粉、土豆粉。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 木薯淀粉应符合GB/T 29343 和GB 31637 的规定。
- 2.1.2 食用马铃薯淀粉应符合GB/T 8884 和GB 31637 的规定。
- 2.1.3 红薯淀粉、芋头淀粉、豌豆淀粉、蚕豆淀粉、大米淀粉应符合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 食用盐应符合GB/T 5461 和GB 2721 的规定。
- 2.1.6 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885 和GB 31637 的规定。
- 2.1.7 硫酸铝钾应符合GB 1886.229 的规定。
- 2.1.8 硫酸铝铵应符合 GB 25592 的规定。
- 2.1.9 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.10 菠菜粉、南瓜粉、芹菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、山药粉、荆芥粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.11 紫薯粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 食用葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.13 冰乙酸（又名冰醋酸）应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.14 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.15 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.16 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.17 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.18 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

- 2.1.19 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.20 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.21 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.22 可溶性大豆多糖应符合 GB 1886.322 的规定。
- 2.1.23 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.24 食用蕨根粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.25 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.26 乳清发酵物（固态复合调味料）、复合调味粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.27 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.28 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.29 大米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.30 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	具有该品种应有的性状	取适量样品，倒入一洁净瓷盘中，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，品其滋味。
色泽	具有该品种应有的色泽	
气味、滋味	具有各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	60.0	GB 5009.3
		马铃薯粉条	75.0	
		其他淀粉制品	75.0	
淀粉（以干基计）， g/100g	>	50.0		GB 5009.9
铝的残留量 ^a （干样品，以Al计）， mg/kg	≤	200		GB 5009.182
黄曲霉毒素B ₁ ， μg/kg	≤	5.0		GB 5009.22
氢氰酸 ^b ， mg/kg	≤	10.0		GB 5009.36
*铅（以Pb计）， mg/kg	≤	0.45		GB 5009.12

总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
脱氢乙酸钠 ^a （以脱氢乙酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.121
注：*该项指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；			
a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验；			
b 仅适用于添加木薯淀粉的产品。			

2.4 微生物限量

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	
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

2.5 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。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760-2014 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：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、碗豆淀粉、红薯淀粉、食用小麦淀粉、芋头淀粉、食用玉米淀粉、蚕豆淀粉、大米淀粉中的一种或几种、饮用水为原料，加入大米粉、食用盐、硫酸铝铵、硫酸铝钾、羧甲基纤维素钠、葡萄糖酸- δ -内酯、碳酸钠、酪蛋白酸钠、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、可溶性大豆多糖、黄原胶、乳清发酵物（固态复合调味料）、复合调味粉（淀粉、食用盐、白砂糖、海藻糖、食用香精、葡萄糖酸- δ -内酯）、荆芥粉、荞麦粉、菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、紫薯粉、食用葛根粉、蕨根粉、番茄粉、山药粉、食用香精中的一种或多种，添加或不添加脱氢乙酸钠，经配料、和浆、成型、熟制、冷却、添加柠檬酸、冰乙酸（又名冰醋酸）、乳酸中的一种或几种、经浸泡、冷却、冷冻或不冷冻、解冻或不解冻、包装而成的非即食湿淀粉制品。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，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。

河南蔚美食品有限公司

QB