



412885S-2024



鄞州区商桥镇恒瑞粉制品厂企业标准

Q/YSH 0002S-2024

淀粉制品

2024-11-27 发布

2024-11-27 实施

鄞州区商桥镇恒瑞粉制品厂 发布

前 言

本标准由鄞州区商桥镇恒瑞粉制品厂提出并起草。

本标准主要起草人：李运良、端肖楠。

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淀粉（马铃薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、紫薯淀粉、豌豆淀粉、玉米淀粉、食用芋头淀粉、食用荞麦淀粉、食用蚕豆淀粉、大米淀粉）中的一种或几种为主要原料，加入生活饮用水，加入或不加入小麦粉、谷朊粉、绿豆粉、高粱粉、玉米粉、青稞粉、荞麦粉、燕麦粉、黑豆粉、红豆粉、黑米粉、小米粉、大米粉、糯米粉、豌豆粉、山药粉、魔芋粉、紫薯粉、菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、葱粉、香菜粉、山药粉、番茄粉、红甜菜粉、荆芥粉、沙棘粉、杏仁粉、山楂粉、木瓜粉、芋头粉、桑叶粉、葛根粉、蕨根粉、生姜粉、莲藕粉、鸡蛋粉（全蛋粉或蛋黄粉）或鸡蛋液（鸡蛋经清洗、打液）中的一种或几种，加入或不加入食用盐、味精、白砂糖、泡椒、酱油、碳酸钠、海藻酸钠、乳酸、醋酸酯淀粉、硫酸铝铵（或硫酸铝钾）【仅适用于干（湿）红薯粉条、干（湿）粉皮、干（湿）复合粉条、干（湿）复合粉皮】、柠檬酸、冰乙酸、天然胡萝卜素、高粱红、复配高粱红（高粱红、抗坏血酸、南瓜粉、墨鱼粉）、麦芽糊精、明胶、聚丙烯酸钠、黄原胶、瓜尔胶、羟丙基淀粉、羧甲基纤维素钠、葡萄糖酸- δ -内酯、酪蛋白酸钠、柠檬酸钠、单、双甘油脂肪酸酯、可溶性大豆多糖、海藻糖、碳酸钙（加工助剂）、氢氧化钙（加工助剂）、氯化钙（加工助剂）、葡萄糖酸- δ -内酯、植物油（大豆油、花生油、玉米油、菜籽油中的一种或几种）、香辛料（辣椒、麻椒、花椒、八角、小茴香、桂皮、胡椒、豆蔻、孜然、草果、肉豆蔻、高良姜中的一种或几种）、固态复合调味料（外购）、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、冰乙酸、辣椒油树脂（香料）、乙基麦芽酚、酵母抽提物、微晶纤维素、食用香精中的一种或几种，经配料、打芡、加入生活饮用水和面、成型、熟化、分切、冷却或不冷却、干燥或不干燥、冷冻或不冷冻、包装制成的非即食淀粉制品。

根据原辅料不同、工艺不同可分为：干（湿）红薯粉条、干（湿）土豆粉、干（湿）粉皮、干（湿）粉丝、干（湿）复合土豆粉、干（湿）复合粉条、干（湿）复合粉皮、干（湿）年糕风味粉条（皮）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 食用淀粉（马铃薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、紫薯淀粉、豌豆淀粉、玉米淀粉、食用芋头淀粉、食用荞麦淀粉、食用蚕豆淀粉、大米淀粉）应符合 GB 31637 的规定。

2.1.3 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.5 绿豆粉、高粱粉、玉米粉、青稞粉、荞麦粉、燕麦粉、黑豆粉、红豆粉、黑米粉、小米粉、大米粉、糯米粉、豌豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.6 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.7 山药粉、紫薯粉、菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、葱粉、香菜粉、山药粉、番茄粉、红甜菜粉、荆芥粉、沙棘粉、杏仁粉、山楂粉、木瓜粉、芋头粉、桑叶粉、葛根粉、蕨根粉、生姜粉、莲藕粉应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.8 杏仁粉应符合 GB 19300 的规定。

2.1.9 鸡蛋粉、鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。

2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.11 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.12 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.13 泡椒应符合 GB 2714 的规定。

2.1.14 酱油应符合 GB 2717 的规定。

2.1.15 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.16 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。

2.1.17 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

2.1.18 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。

2.1.19 硫酸铝铵应符合 GB 1886.342 的规定。

2.1.20 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。

2.1.21 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.22 固态复合调味料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.23 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。

2.1.24 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。

2.1.25 复配高粱红（高粱红、抗坏血酸、南瓜粉、墨鱼粉）应符合 GB 26687 的规定。

2.1.26 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

2.1.27 明胶应符合 GB 6783 的规定。

2.1.28 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。

2.1.29 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.30 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。

2.1.31 氢氧化钙应符合 GB 25572 的规定。

2.1.32 氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定。

2.1.33 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。

2.1.34 植物油（大豆油、花生油、玉米油、菜籽油）应符合 GB 2716 的规定。

2.1.35 香辛料（辣椒、花椒、八角、小茴香、桂皮、胡椒、豆蔻、孜然、草果、肉豆蔻、高良姜）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.36 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

- 2.1.37 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.38 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.39 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.40 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.41 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.42 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.43 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.44 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.45 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.46 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.47 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.48 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.49 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.50 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.51 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.52 可溶性大豆多糖应符合 LS/T 3301 的规定。
- 2.1.53 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性状	具有本品应有的性状	从样品中取出 1 袋，置于洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有原料应有气味和滋味，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, %	≤	15 (干红薯粉条) 17 (除干红薯粉条外的其他干淀粉制品) 60 (湿红薯粉条) 75 (除湿红薯粉条外的其他湿制品)	GB 5009.3
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
铝的残留量 ^a (干样品,以 Al 计),mg/kg	≤	200	GB 5009.182
展青霉素, μg/kg	≤	5.0 (适用于原料中有山楂的产品)	GB 5009.185
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 b 仅适用于添加相应食品添加剂的产品。			

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 规定。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、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。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（马铃薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、紫薯淀粉、豌豆淀粉、玉米淀粉、食用芋头淀粉、食用荞麦淀粉、食用蚕豆淀粉、大米淀粉）中的一种或几种为主要原料，加入生活饮用水，加入或不加入小麦粉、谷朊粉、绿豆粉、高粱粉、玉米粉、青稞粉、荞麦粉、燕麦粉、黑豆粉、红豆粉、黑米粉、小米粉、大米粉、糯米粉、豌豆粉、山药粉、魔芋粉、紫薯粉、菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、葱粉、香菜粉、山药粉、番茄粉、红甜菜粉、荆芥粉、沙棘粉、杏仁粉、山楂粉、木瓜粉、芋头粉、桑叶粉、葛根粉、蕨根粉、生姜粉、莲藕粉、鸡蛋粉（全蛋粉或蛋黄粉）或鸡蛋液（鸡蛋经清洗、打液）中的一种或几种，加入或不加入食用盐、味精、白砂糖、泡椒、酱油、碳酸钠、海藻酸钠、乳酸、醋酸酯淀粉、硫酸铝铵（或硫酸铝钾）【仅适用于干（湿）红薯粉条、干（湿）粉皮、干（湿）复合粉条、干（湿）复合粉皮】、柠檬酸、冰乙酸、天然胡萝卜素、高粱红、复配高粱红（高粱红、抗坏血酸、南瓜粉、墨鱼粉）、麦芽糊精、明胶、聚丙烯酸钠、黄原胶、瓜尔胶、羟丙基淀粉、羧甲基纤维素钠、葡萄糖酸- δ -内酯、酪蛋白酸钠、柠檬酸钠、单、双甘油脂肪酸酯、可溶性大豆多糖、海藻糖、碳酸钙（加工助剂）、氢氧化钙（加工助剂）、氯化钙（加工助剂）、葡萄糖酸- δ -内酯、植物油（大豆油、花生油、玉米油、菜籽油中的一种或几种）、香辛料（辣椒、麻椒、花椒、八角、小茴香、桂皮、胡椒、豆蔻、孜然、草果、肉豆蔻、高良姜中的一种或几种）、固态复合调味料（外购）、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、冰乙酸、辣椒油树脂（香料）、乙基麦芽酚、酵母抽提物、微晶纤维素、食用香精中的一种或几种，经配料、打芡、加入生活饮用水和面、成型、熟化、分切、冷却或不冷却、干燥或不干燥、冷冻或不冷冻、包装制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。