



410209S-2024



河南顺景食品发展有限公司企业标准

Q/HSJ 0001S-2024

淀粉制品

2024-01-15 发布

2024-01-15 实施

河南顺景食品发展有限公司 发布

前 言

本标准由河南顺景食品发展有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：贾彦西，贾涛。

本标准自发布实施日起替代 Q/HSJ 0001S-2022。

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。

本标准适用于淀粉制品，按产品不同可分为：粉皮（条、丝）、大拉皮、川粉、焖子。

粉皮（条、丝）、大拉皮、川粉：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、食用紫薯淀粉的一种或几种为主要原料，添加或不添加荞麦粉、山药粉、山药汁、粉丝（皮、条）、羟丙基二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、魔芋粉、食用盐、碳酸钠、食用大豆油、酱油、抗坏血酸钠、食品用香精、乳酸钠、脱氢乙酸钠、硫酸铝铵、硫酸铝钾中的一种或几种，经加水和浆、蒸制成型、冷却或冷冻、切制或不切制、干燥或不干燥、包装加工而成。

焖子：以上述工艺制成的粉丝（条、皮）为主要原料，经加水浸泡或不浸泡、切制，辅以食用小麦淀粉、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、食用紫薯淀粉、荞麦粉、山药粉、山药汁、魔芋粉、食用盐、碳酸钠、食用大豆油、酱油、抗坏血酸钠、食品用香精、乳酸钠、脱氢乙酸钠中的一种或几种，再经调配混合、蒸制成型、冷却或冷冻、切制或不切制、包装加工而成非即食淀粉制品【焖子】。

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、食用紫薯淀粉应符合 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 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.7 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.8 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.10 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.11 食用大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.13 硫酸铝铵应符合 GB 1886.342 的规定。
- 2.1.14 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。
- 2.1.15 生活饮用水（生产用水）应符合 GB 5749 的规定。

- 2.1.16 荞麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.17 山药粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.18 山药汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.19 粉丝（皮、条）应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.20 酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.21 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.22 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.23 乳酸钠应符合 GB 25537 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	片或条或丝状固态或软固态	
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， g/100g	湿红薯粉条	≤ 60	GB 5009.3
	湿土豆粉条	≤ 75	
	除湿红薯粉条、湿土豆粉条外的其他湿淀粉制品	≤ 80	
	干豆类、红薯粉条（粉丝）	≤ 15	
	除干豆类、红薯粉条（粉丝）外的其他干淀粉制品	≤ 17	
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
铝的残留量 ^a （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。			

2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

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 其它要求

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、净含量及允许短缺量、水分的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H H N

Q B

编制说明

本标准适用于淀粉制品，按产品不同可分为：粉皮（条、丝）、大拉皮、川粉、焖子。

粉皮（条、丝）、大拉皮、川粉：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、食用紫薯淀粉的一种或几种为主要原料，添加或不添加荞麦粉、山药粉、山药汁、粉丝（皮、条）、羟丙基二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、魔芋粉、食用盐、碳酸钠、食用大豆油、酱油、抗坏血酸钠、食品用香精、乳酸钠、脱氢乙酸钠、硫酸铝铵、硫酸铝钾中的一种或几种，经加水和浆、蒸制成型、冷却或冷冻、切制或不切制、干燥或不干燥、包装加工而成。

焖子：以上述工艺制成的粉丝（条、皮）为主要原料，经加水浸泡或不浸泡、切制，辅以食用小麦淀粉、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、食用紫薯淀粉、荞麦粉、山药粉、山药汁、魔芋粉、食用盐、碳酸钠、食用大豆油、酱油、抗坏血酸钠、食品用香精、乳酸钠、脱氢乙酸钠中的一种或几种，再经调配混合、蒸制成型、冷却或冷冻、切制或不切制、包装加工而成非即食淀粉制品【焖子】。

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。

河南顺景食品发展有限公司

QB