



410219S-2024



汝州市首山食品有限公司企业标准

Q/RSS 0001S-2024

# 淀粉制品

2024-01-16 发布

2024-01-16 实施

汝州市首山食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由汝州市首山食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：吴幸伟。

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、风味淀粉制品。

淀粉制品（粉丝、粉条、粉带、川粉、粉皮、芋头粉、水晶粉）：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、绿豆淀粉、玉米淀粉、蕨根淀粉、芋头淀粉）中的一种或几种为主要原料，加入或不加入食用盐、硫酸铝铵（或硫酸铝钾）、柠檬酸、脱氢乙酸钠、天然胡萝卜素、高粱红、甜菜红、柑橘黄中的一种或几种，经配料、和浆、成型、冷藏或冷冻、晾晒（或干燥）或不经此工艺、截断、包装加工而成的非即食产品（根据工艺不同可分为：湿制品、干制品）。

风味淀粉制品[风味（粉丝、粉条、粉带、川粉、粉皮、芋头粉、水晶粉）]：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、绿豆淀粉、玉米淀粉）中的一种或几种为主要原料，加入小麦粉、谷朊粉、绿豆粉、高粱粉、玉米粉、青稞粉、荞麦粉、黑米粉、小米粉、豌豆粉、山药粉、魔芋粉、紫薯粉、菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉、山药粉、芋头粉、玫瑰花（重瓣红玫瑰）粉中的一种或几种，加入或不加入食用盐、硫酸铝铵（或硫酸铝钾）、柠檬酸、脱氢乙酸钠、天然胡萝卜素、高粱红、甜菜红、柑橘黄中的一种或几种，经配料、和浆、成型、冷藏或冷冻、晾晒（或干燥）或不经此工艺、截断、包装加工而成的非即食产品（根据工艺不同可分为：湿制品、干制品）。

## 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、黑米粉、小米粉、豌豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.6 山药粉、紫薯粉、菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉、山药粉、芋头粉、玫瑰花（重瓣红玫瑰）粉应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.7 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.9 硫酸铝铵应符合 GB 25592 的规定。

- 2.1.10硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。
- 2.1.11柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.12脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.13天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.14高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.15甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.16柑橘黄应符合 GB 1886.346 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	具有产品应有的性状	取样品1份，置入白色瓷盘中，自然光下观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，熟制后品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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
	干制品	湿制品	
水分, g/100g	$\leq$ 15[粉丝、豆类粉条、红薯粉条] 17[马铃薯粉条] 20[其它产品]	60[红薯粉条] 75[马铃薯粉条] 70[其它产品]	GB 5009.3
淀粉, g/100g	$\geq$ 75[粉丝、豆类粉条、红薯粉条] 70[马铃薯粉条] 65[其它产品]	35[红薯粉条] 20[马铃薯粉条] 15[其它产品]	GB 5009.9
*铅(以Pb计), mg/kg	$\leq$	0.4	GB 5009.12
铝的残留量 <sup>a</sup> (干样品, 以Al计), mg/kg	$\leq$	200	GB 5009.182
脱氢乙酸钠 <sup>a</sup> (以脱氢乙酸计), g/kg	$\leq$	1.0	GB 5009.121
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			
<sup>a</sup> 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 的规定。

#### 2.5 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

污染物限量应符合 GB 2762 的规定，食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定，真菌毒素限量应符合 GB 2761 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。

H H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于淀粉制品、风味淀粉制品。

淀粉制品（粉丝、粉条、粉带、川粉、粉皮、芋头粉、水晶粉）：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、绿豆淀粉、玉米淀粉、蕨根淀粉、芋头淀粉）中的一种或几种为主要原料，加入或不加入食用盐、硫酸铝铵（或硫酸铝钾）、柠檬酸、脱氢乙酸钠、天然胡萝卜素、高粱红、甜菜红、柑橘黄中的一种或几种，经配料、和浆、成型、冷藏或冷冻、晾晒（或干燥）或不经此工艺、截断、包装加工而成的非即食产品（根据工艺不同可分为：湿制品、干制品）。

风味淀粉制品[风味（粉丝、粉条、粉带、川粉、粉皮、芋头粉、水晶粉）]：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、绿豆淀粉、玉米淀粉）中的一种或几种为主要原料，加入小麦粉、谷朊粉、绿豆粉、高粱粉、玉米粉、青稞粉、荞麦粉、黑米粉、小米粉、豌豆粉、山药粉、魔芋粉、紫薯粉、菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉、山药粉、芋头粉、玫瑰花（重瓣红玫瑰）粉中的一种或几种，加入或不加入食用盐、硫酸铝铵（或硫酸铝钾）、柠檬酸、脱氢乙酸钠、天然胡萝卜素、高粱红、甜菜红、柑橘黄中的一种或几种，经配料、和浆、成型、冷藏或冷冻、晾晒（或干燥）或不经此工艺、截断、包装加工而成的非即食产品（根据工艺不同可分为：湿制品、干制品）。

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》要求制订本企业标准，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。

汝州市首山食品有限公司