



413130S-2024



河南百年一通食品有限公司企业标准

Q/HBYS 0004S-2024

湿淀粉制品

2024-12-17 发布

2024-12-17 实施

河南百年一通食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南百年一通食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王生红。

本标准自发布实施之日起代替：Q/HBYS 0004S-2024，备案号：412024S-2024。

H N

Q B

湿淀粉制品

1 范围

本标准规定了湿淀粉制品的分类、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、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、复合调味粉中的一种或几种，添加碳酸钠、海藻酸钠、乳酸、醋酸酯淀粉、硫酸铝铵（或硫酸铝钾）（不适用于凉粉、风味湿年糕淀粉制品）、柠檬酸、天然胡萝卜素、明胶、聚丙烯酸钠、黄原胶、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、D-异抗坏血酸钠、冰乙酸、乙基麦芽酚、微晶纤维素、食用香精中的一种或几种，经配料、饮用水打芡和面、漏粉成型或磨具成型、熟化、分切、冷却、冷冻或不冷冻、包装制成的非即食湿淀粉制品。产品有：（湿红薯粉条、湿粉条、土豆粉、复合土豆粉、川粉、芋头粉、大拉皮、湿宽粉、粉皮、凉粉、风味湿年糕淀粉制品）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 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 小麦淀粉、红薯淀粉、紫薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.4 豌豆淀粉应符合 GB/T 38572 和 GB 31637 的规定。

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

2.1.6 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.7 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.8 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.9 绿豆粉、高粱粉、青稞粉、荞麦粉、黑米粉、小米粉、大米粉、糯米粉、豌豆粉、山药粉、魔芋粉、紫薯粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.10 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。

2.1.11 菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.12 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.13 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。

2.1.14 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

2.1.15 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。

2.1.16 硫酸铝铵应符合 GB 1886.342 的规定。

2.1.17 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。

- 2.1.18 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.19 复合调味粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.20 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.21 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.22 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.23 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.24 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.25 氢氧化钙应符合 GB 1886.375 的规定。
- 2.1.26 氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定。
- 2.1.27 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.28 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.29 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.30 乙基麦芽酚应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.31 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 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	从混合均匀的样品中取出一袋，倒入白色瓷盘内，在室内自然光线下观察其性状、色泽、杂质，然后以温开水漱口，按食用方法品其滋味、嗅其气味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有本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	≤ 60.0 (湿红薯粉条)	GB 5009.3
	90 (大拉皮、凉粉、湿宽粉)	
	80 (土豆粉、复合土豆粉、川粉、芋头粉)	
	75 (其他产品)	
淀粉 (以干基计), g/100g	> 50	GB 5009.9
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.12
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
注: *铅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 仅适用于添加食用木薯淀粉的产品。			

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	100	1000	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

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程卫生要求

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 版的规定; 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

出厂检验项目包括: 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、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、复合调味粉中的一种或几种，添加碳酸钠、海藻酸钠、乳酸、醋酸酯淀粉、硫酸铝铵（或硫酸铝钾）（不适用于凉粉、风味湿年糕淀粉制品）、柠檬酸、天然胡萝卜素、明胶、聚丙烯酸钠、黄原胶、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、D-异抗坏血酸钠、冰乙酸、乙基麦芽酚、微晶纤维素、食用香精中的一种或几种，经配料、饮用水打芡和面、漏粉成型或磨具成型、熟化、分切、冷却、冷冻或不冷冻、包装制成的非即食湿淀粉制品。产品有：（湿红薯粉条、湿粉条、土豆粉、复合土豆粉、川粉、芋头粉、大拉皮、湿宽粉、粉皮、凉粉、风味湿年糕淀粉制品）。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，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。

河南百年一通食品有限公司

QB