



413129S-2024



延津县鲜润食品有限责任公司企业标准

Q/YXR 0002S-2024

# 淀粉制品

2024-12-17 发布

2024-12-17 实施

延津县鲜润食品有限责任公司 发布

## 前 言

本标准由延津县鲜润食品有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：李道明。

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。

本标准适用于以小麦粉为原料，经加水和面、洗面得到小麦淀粉浆，再辅以食用小麦淀粉、大米淀粉、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、大米粉中的一种或几种为主要原料，辅以食用盐、碳酸钠、食用大豆油中的一种或几种，再经加水调浆、熟化、成型、包装等工艺加工而成淀粉制品（包含即食和非即食）。

根据配料和使用方法不同可将产品分为不同种类：凉皮、粉皮、河粉、凉粉、土豆粉、拉皮、复合米皮（粉）、粉丝（皮）。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.3 大米淀粉、食用红薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉、食用芋头淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.4 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

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

2.1.6 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.7 大米粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.9 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.10 食用大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.11 生活饮用水（生产用水）应符合 GB 5749 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	软固态，具有本品应有的形状	
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	≤	75 GB 5009.3
淀粉(以干基计), g/100g	>	50 GB 5009.9
铅*(以Pb计), mg/kg	≤	0.4 GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0 GB 5009.22

注: \*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

#### 2.4 微生物限量

即食型产品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 <sup>a</sup> 及限量				检 验 方 法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 中平板计数法
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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

#### 2.7 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; 验证检验一周进行一次, 验证检验项目: 菌落总数(仅适用于即食型产品)、大肠菌群(仅适用于即食型产品)的检验。型式检验按国家相关规定执。

## 编制说明

本标准适用于以小麦粉为原料，经加水和面、洗面得到小麦淀粉浆，再辅以食用小麦淀粉、大米淀粉、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、大米粉中的一种或几种为主要原料，辅以食用盐、碳酸钠、食用大豆油中的一种或几种，再经加水调浆、熟化、成型、包装等工艺加工而成淀粉制品（包含即食和非即食）。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，参考 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。

延津县鲜润食品有限责任公司

H N  
Q B