



413188S-2024



河南恒利源食品有限公司企业标准

Q/HHLY 0001S-2024

淀粉制品

2024-12-18 发布

2024-12-18 实施

河南恒利源食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南恒利源食品有限公司提出。

本标准由濮阳市食品药品检验检测中心和河南恒利源食品有限公司共同起草。

本标准主要起草人：李明辉、程党伟。

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。

本标准适用于以食用淀粉【红薯淀粉、马铃薯（土豆）淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、芋头淀粉、紫薯淀粉、山药淀粉中的一种或几种】为原料，加入或不加入食用盐、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉（西红柿粉）、芹菜粉、南瓜粉、山药粉、火龙果粉、魔芋粉、魔芋精粉、紫薯粉、红薯粉、玉米粉、小米粉、高粱粉、荞麦粉、绿豆粉、食用大豆油、海带粉、蕨根粉中的一种或几种，加入或不加入碳酸钠、硫酸铝钾（仅适用于粉丝、粉条、粉皮）、硫酸铝铵（仅适用于粉丝、粉条、粉皮）、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、褐藻酸钠、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红、柑橘黄中的一种或几种，加入生活饮用水，经和浆、熟化、成型、冷却、冷冻或不冷冻、解冻或不解冻、晾置或不晾置、包装加工而成的非即食淀粉制品。

根据所用原辅料及工艺不同，产品分类为：粉丝、粉条、粉皮、凉粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉（西红柿粉）、芹菜粉、南瓜粉、火龙果粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.5 山药粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.6 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.7 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.8 紫薯粉、红薯粉、玉米粉、小米粉、高粱粉、荞麦粉、绿豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 食用大豆油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 海带粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.11 蕨根粉应符合 QB/T 5996 的规定。
- 2.1.12 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.13 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。
- 2.1.14 硫酸铝铵应符合 GB 1886.342 的规定。
- 2.1.15 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.16 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.17 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.18 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.19 褐藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.20 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。

2.1.21天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。

2.1.22甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。

2.1.23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	具有产品应有的形状	取适量样品，置于白色瓷盘中，在自然光线下观察其性状、色泽和杂质；按食用方法煮熟后，闻其气味，然后用温开水漱口，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、无异嗅	
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	≤ 17.0 (仅适用于粉丝、粉条、粉皮)	GB 5009.3
淀粉 (以干基计), g/100g	≥ 50	GB 5009.9
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.48	GB 5009.12
^a 铝的残留量 (干样品, 以Al计), mg/kg	≤ 200	GB 5009.182

注1: a仅适用于添加硫酸铝钾、硫酸铝铵的产品;
注2: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分（仅适用于粉丝、粉条、粉皮）、净含量及允许短缺量。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【红薯淀粉、马铃薯（土豆）淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、芋头淀粉、紫薯淀粉、山药淀粉中的一种或几种】为原料，加入或不加入食用盐、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉（西红柿粉）、芹菜粉、南瓜粉、山药粉、火龙果粉、魔芋粉、魔芋精粉、紫薯粉、红薯粉、玉米粉、小米粉、高粱粉、荞麦粉、绿豆粉、食用大豆油、海带粉、蕨根粉中的一种或几种，加入或不加入碳酸钠、硫酸铝钾（仅适用于粉丝、粉条、粉皮）、硫酸铝铵（仅适用于粉丝、粉条、粉皮）、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、褐藻酸钠、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红、柑橘黄中的一种或几种，加入生活饮用水，经和浆、熟化、成型、冷却、冷冻或不冷冻、解冻或不解冻、晾晒或不晾晒、包装加工而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，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准所涉及产品：粉丝、粉条、粉皮在 GB 2760 中的属性为 06.05.02.01 粉丝、粉条；凉粉在 GB 2760 中的属性为 06.05.02.05 其他淀粉制品（如凉粉等）。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南恒利源食品有限公司

QB