



413203S-2024



大咖国际食品有限公司企业标准

Q/DK 0006S-2024

粉圆、芋圆（淀粉制品）

2024-12-19 发布

2024-12-19 实施

大咖国际食品有限公司 发布

前 言

本标准由大咖国际食品有限公司提出。

本标准起草单位：大咖国际食品有限公司。

本标准主要起草人：范军营、余祖捷、曹柯源、王文杰、温军辉。

本标准自实施日起替代 Q/DK 0006S-2021（备案号：410813S-2021）。

H N

Q B

粉圆、芋圆（淀粉制品）

1 范围

本标准规定了粉圆、芋圆（淀粉制品）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以木薯淀粉、红薯淀粉、小麦淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、芋头淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种为原料，添加生活饮用水，添加西米（淀粉制品）、果蔬原浆/浓缩汁（浆）/粉或其新鲜品或其速冻品【百香果、菠萝、菠萝蜜、草莓、橙、黑加仑、木瓜、柑橘、枸杞、哈密瓜、海棠果、火龙果、蓝莓、梨、牛油果、李子、蔓越莓、芒果、猕猴桃（奇异果）、柠檬、枇杷、苹果、葡萄、提子、桑葚、沙棘、山楂、柿子、树莓、黑莓、桃、无花果、香蕉、杏、雪莲果、杨桃、樱桃、柚子、西柚、枣、榴莲、西番莲、石榴、番石榴（芭乐）、人参果、莲雾、番荔枝、杨梅、桔子、红枣、菠菜、南瓜、油柑、黄皮、椰子、青瓜、番茄、羽衣甘蓝中的一种或几种】、新鲜/速冻薯芋类（经蒸煮或不蒸煮）或薯芋类粉【紫薯、山芋、地瓜（红薯）、红薯、山药、香芋、芋头、魔芋中的一种或几种】、红糖、黑糖、白砂糖、葡萄糖浆、果葡糖浆、冰糖、食用葡萄糖、半乳甘露聚糖、抹茶粉、茶粉、速溶茶、茶浓缩液、小麦苗粉（汁）、大麦嫩苗粉、红豆、绿豆、咖啡粉、速溶咖啡粉、咖啡提取液、咖啡浓缩液、氧化淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、羟丙基淀粉、氧化羟丙基淀粉、酸处理淀粉、辛烯基琥珀酸淀粉钠、瓜尔胶、果胶、刺槐豆胶、黄原胶、卡拉胶、阿拉伯胶、结冷胶、明胶、琼脂、海藻酸钠、羧甲基纤维素钠、微晶纤维素、甲基纤维素、羟丙基甲基纤维素、双乙酸钠、焦糖色（加氨生产）、诱惑红、柠檬黄、日落黄、亮蓝、叶绿素铜钠盐、高粱红、植物炭黑、天然胡萝卜素、胭脂虫红、胭脂树橙、姜黄、柑橘黄、甜菜红、乙基麦芽酚、罗汉果甜苷、木糖醇、赤藓糖醇、乳糖醇、葡萄糖酸- δ -内酯、单，双甘油脂肪酸酯、乳酸脂肪酸甘油酯、柠檬酸脂肪酸甘油酯、甘油、改性大豆磷脂、酪蛋白酸钠、聚丙烯酸钠、磷脂、维生素 C（抗坏血酸，抗氧化剂）、抗坏血酸钠、抗坏血酸钙、D-异抗坏血酸钠、乳酸、乳酸钠、乳酸钾、柠檬酸、柠檬酸钠、柠檬酸钾、柠檬酸一钠、L-苹果酸或 DL-苹果酸、冰乙酸、葡萄糖酸钠、硅酸钙、碳酸钙、碳酸钾、碳酸钠、碳酸氢铵、碳酸氢钾、碳酸氢钠、氯化钾、乳糖醇、谷氨酸钠、食品用香精中的一种或几种，经预处理、配料、搅拌、成型、筛选、包装加工而成的非即食粉圆、芋圆（淀粉制品）。

根据所用原辅料不同，产品分类为非即食粉圆、非即食芋圆。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.2 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.3 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.4 绿豆淀粉、豌豆淀粉、芋头淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉应符合 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 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.8 果蔬原浆应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.9 果蔬浓缩汁（浆）应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.10 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.11 果蔬新鲜品、新鲜薯芋类应新鲜、无虫蛀、无腐烂变质，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 2763.1 的规定。
- 2.1.12 果蔬速冻品应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 2763.1 的规定。
- 2.1.13 西米应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.14 速冻薯芋类应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 2763.1 的规定。
- 2.1.15 薯类粉（除魔芋粉外）应符合 GB 2715 的规定；魔芋粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.16 红糖应符合 QB/T 4561 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.17 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.18 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.19 葡萄糖浆应符合 GB/T 20882.2 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.20 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.21 半乳甘露聚糖应符合 GB 1886.301 的规定。
- 2.1.22 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.23 茶粉应符合 GB/T 29602 或 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.24 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.25 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.26 速溶茶应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.27 茶浓缩液应符合 QB/T 4068 的规定。
- 2.1.28 咖啡粉应符合 NY/T 605 的规定。
- 2.1.29 速溶咖啡粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.30 咖啡提取液应符合 GB/T 30767 的规定。
- 2.1.31 咖啡浓缩液应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.32 小麦苗粉应符合 GB/T 29602 的规定；小麦苗汁应符合 GB 17325 的规定；大麦嫩苗粉应符合 QB/T 5586 的规定。
- 2.1.33 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.34 红豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.35 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.36 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。

- 2.1.37 乳糖醇应符合 GB1886.98 的规定。
- 2.1.38 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.39 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.40 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.41 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.42 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。
- 2.1.43 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.44 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.45 酸处理淀粉应符合 GB 29928 的规定。
- 2.1.46 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.47 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.48 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.49 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.50 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.51 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.52 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.53 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.54 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.55 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.56 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.57 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.58 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.59 甲基纤维素应符合 GB 1886.256 的规定。
- 2.1.60 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.61 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.62 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.63 焦糖色（加氨生产）应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.64 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.65 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.66 改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.67 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.68 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.69 磷脂应符合 GB 28401 的规定。

- 2.1.70 维生素 C（抗坏血酸，抗氧化剂）应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.71 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.72 抗坏血酸钙应符合 GB 1886.43 的规定。
- 2.1.73 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.74 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.75 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.76 乳酸钾应符合 GB 28305 的规定。
- 2.1.77 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.78 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.79 柠檬酸钾应符合 GB 1886.74 的规定。
- 2.1.80 柠檬酸一钠应符合 GB 1886.107 的规定。
- 2.1.81 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.82 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.83 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.84 葡萄糖酸钠应符合 GB 1886.320 的规定。
- 2.1.85 硅酸钙应符合 GB 1886.90 的规定。
- 2.1.86 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.87 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.88 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.89 碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。
- 2.1.90 碳酸氢钾应符合 GB 1886.247 的规定。
- 2.1.91 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.92 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.93 乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。
- 2.1.94 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.95 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.96 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.97 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.98 植物炭黑应符合 GB 28308 的规定。
- 2.1.99 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.100 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.101 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.102 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。

- 2.1.103 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.104 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.105 乳酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 1886.93 的规定
- 2.1.106 柠檬酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 29951 的规定。
- 2.1.107 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.108 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.109 胭脂树橙应符合 GB 1886.316 的规定。
- 2.1.110 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.111 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.112 食品用香精应符合 GB 30616 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	球状	从样品中随机取出一瓶，倒入一洁净烧杯中，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，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、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	
水分, %	≤ 60 (不适于冷冻条件贮存的产品)	GB 5009. 3	
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	
总氢氰酸 ^b , mg/kg	≤ 10.0	GB 5009. 36	
展青霉素, μg/kg	≤ 20 (仅适用于含山楂、苹果及其制品的产品)	GB 5009. 185	
着色剂 ^a	柠檬黄 (以柠檬黄计) g/kg	≤ 0.2	GB 5009. 35
	日落黄 (以日落黄计), g/kg	≤ 0.2	GB 5009. 35
	亮蓝 (以亮蓝计), g/kg	≤ 0.1	GB 5009. 35
	诱惑红 (以诱惑红计), g/kg	≤ 0.2	GB 5009. 35

			或 SN/T 1743
	叶绿素铜钠盐, g/kg	≤	0.5
	胭脂虫红(以胭脂红酸计), g/kg	≤	1.0
	胭脂树橙, g/kg	≤	0.15
	姜黄(以姜黄素计), g/kg	≤	1.2
防腐剂 ^a	双乙酸钠, g/kg	≤	4.0

注 1: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

注 2: a 仅适用于添加该种食品添加剂的产品, 且同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂、防腐剂)在混合使用时, 各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1。

b 仅适用于添加木薯淀粉的产品的检测。

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、GB 2763.1 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以木薯淀粉、红薯淀粉、小麦淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、芋头淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种为原料，添加生活饮用水，添加西米（淀粉制品）、果蔬原浆/浓缩汁（浆）/粉或其新鲜品或其速冻品【百香果、菠萝、菠萝蜜、草莓、橙、黑加仑、木瓜、柑橘、枸杞、哈密瓜、海棠果、火龙果、蓝莓、梨、牛油果、李子、蔓越莓、芒果、猕猴桃（奇异果）、柠檬、枇杷、苹果、葡萄、提子、桑葚、沙棘、山楂、柿子、树莓、黑莓、桃、无花果、香蕉、杏、雪莲果、杨桃、樱桃、柚子、西柚、枣、榴莲、西番莲、石榴、番石榴（芭乐）、人参果、莲雾、番荔枝、杨梅、桔子、红枣、菠菜、南瓜、油柑、黄皮、椰子、青瓜、番茄、羽衣甘蓝中的一种或几种】、新鲜/速冻薯芋类（经蒸煮或不蒸煮）或薯芋类粉【紫薯、山芋、地瓜（豆薯）、红薯、山药、香芋、芋头、魔芋中的一种或几种】、红糖、黑糖、白砂糖、葡萄糖浆、果葡糖浆、冰糖、食用葡萄糖、半乳甘露聚糖、抹茶粉、茶粉、速溶茶、茶浓缩液、小麦苗粉（汁）、大麦嫩苗粉、红豆、绿豆、咖啡粉、速溶咖啡粉、咖啡提取液、咖啡浓缩液、氧化淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、羟丙基淀粉、氧化羟丙基淀粉、酸处理淀粉、辛烯基琥珀酸淀粉钠、瓜尔胶、果胶、刺槐豆胶、黄原胶、卡拉胶、阿拉伯胶、结冷胶、明胶、琼脂、海藻酸钠、羧甲基纤维素钠、微晶纤维素、甲基纤维素、羟丙基甲基纤维素、双乙酸钠、焦糖色（加氨生产）、诱惑红、柠檬黄、日落黄、亮蓝、叶绿素铜钠盐、高粱红、植物炭黑、天然胡萝卜素、胭脂虫红、胭脂树橙、姜黄、柑橘黄、甜菜红、乙基麦芽酚、罗汉果甜苷、木糖醇、赤藓糖醇、乳糖醇、葡萄糖酸- δ -内酯、单，双甘油脂肪酸酯、乳酸脂肪酸甘油酯、柠檬酸脂肪酸甘油酯、甘油、改性大豆磷脂、酪蛋白酸钠、聚丙烯酸钠、磷脂、维生素 C（抗坏血酸，抗氧化剂）、抗坏血酸钠、抗坏血酸钙、D-异抗坏血酸钠、乳酸、乳酸钠、乳酸钾、柠檬酸、柠檬酸钠、柠檬酸钾、柠檬酸一钠、L-苹果酸或 DL-苹果酸、冰乙酸、葡萄糖酸钠、硅酸钙、碳酸钙、碳酸钾、碳酸钠、碳酸氢铵、碳酸氢钾、碳酸氢钠、氯化钾、乳糖醇、谷氨酸钠、食品用香精中的一种或几种，经预处理、配料、搅拌、成型、筛选、包装加工而成的非即食粉圆、芋圆（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，参考 GB 2713《食品安全国家标准 淀粉制品》制定本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。本标准中的食品添加剂仅限在 GB 2760 中食品分类号为 06.05.02.04 粉圆中使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

本标准中维生素 C 作为抗氧化剂使用。

大咖国际食品有限公司