



413207S-2024



河南向易食品科技有限公司企业标准

Q/HXYS 0003S-2024

食用淀粉制品预拌粉

2024-12-19 发布

2024-12-19 实施

河南向易食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南向易食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：韩永强、刘兰。

H N

Q B

食用淀粉制品预拌粉

1 范围

本标准规定了食用淀粉制品预拌粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用淀粉（木薯淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、蚕豆淀粉、鹰嘴豆淀粉、红薯淀粉、扁豆淀粉、食用玉米淀粉、小麦淀粉中的一种或几种）为主要原料，加入乳清发酵物（固态复合调味料）、蔗糖发酵物（固态复合调味料）、酱油粉、陈醋粉、复合调味粉、香辛料粉【黑胡椒、白胡椒、辣椒、花椒、藤椒、麻椒、罗勒叶、高良姜、迷迭香、大蒜、八角、小茴香、肉豆蔻、草果、芹菜籽、香菜、香菜籽、丁香、姜、孜然、香葱、月桂叶、桂皮、洋葱、草果、姜黄中的一种或几种】、鸡蛋白粉、鸡蛋黄粉、全鸡蛋粉、木糖醇、赤藓糖醇、味精、食用盐、魔芋精粉、魔芋粉、单，双甘油脂肪酸酯、冰乙酸（又名冰醋酸）、乳酸、乳酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、硅酸钙、D-异抗坏血酸钠、结冷胶、氯化钾、可溶性大豆多糖、硫酸钙、醋酸酯淀粉、酶解大豆磷脂、黄原胶、瓜尔胶、海藻酸钠、聚丙烯酸钠、卡拉胶、阿拉伯胶、葡萄糖酸- δ -内酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、羧甲基纤维素钠、微晶纤维素、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乙酰化单，双甘油脂肪酸酯、乙基麦芽酚、食品用香精中的一种或多种，经配料、混合搅拌、包装加工而成的非即食食用淀粉制品预拌粉，用于凉粉、粉条、粉丝、粉皮、粉圆等淀粉制品的制作与加工。

根据原料不同分为：凉粉预拌粉、凉皮预拌粉、粉条预拌粉、粉丝预拌粉、粉皮预拌粉、肠粉预拌粉、淀粉制品预拌粉。

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 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.5 冰乙酸（又名冰醋酸）应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.6 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.7 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.8 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.10 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.11 硅酸钙应符合 GB 1886.90 的规定。
- 2.1.12 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.13 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.14 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。

- 2.1.15 可溶性大豆多糖应符合 GB 1886.322 的规定。
- 2.1.16 硫酸钙应符合 GB 1886.6 的规定。
- 2.1.17 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.18 酶解大豆磷脂应符合 GB 30607 的规定。
- 2.1.19 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.20 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.21 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.22 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.23 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.24 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.25 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.26 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.27 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.28 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.29 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 1886.370 的规定。
- 2.1.30 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。
- 2.1.31 乙基麦芽酚应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.32 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.33 乳清发酵物（固态复合调味料）、蔗糖发酵物（固态复合调味料）、酱油粉、陈醋粉、复合调味粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.34 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.35 鸡蛋白粉、鸡蛋黄粉、全鸡蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.36 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.37 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.38 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.39 乳酸钠应符合 GB 25537 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	粉状或含有少量结晶体及颗粒物	将样品置于白色瓷盘中，自然光下，用肉眼观察其性状、色泽，嗅其气味，并检查有
色泽	具有产品应有的色泽	
气味	具有该品种应有的气味，无异味	

杂质	无肉眼可见外来杂质	无外来杂质
----	-----------	-------

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/(%)	≤ 18.0	GB 5009.3
*铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22

注：*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

应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产过程中的卫生要求

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；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。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（木薯淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、蚕豆淀粉、鹰嘴豆淀粉、红薯淀粉、扁豆淀粉、食用玉米淀粉、小麦淀粉中的一种或几种）为主要原料，加入乳清发酵物（固态复合调味料）、蔗糖发酵物（固态复合调味料）、酱油粉、陈醋粉、复合调味粉、香辛料粉【黑胡椒、白胡椒、辣椒、花椒、藤椒、麻椒、罗勒叶、高良姜、迷迭香、大蒜、八角、小茴香、肉豆蔻、草果、芹菜籽、香菜、香菜籽、丁香、姜、孜然、香葱、月桂叶、桂皮、洋葱、草果、姜黄中的一种或几种】、鸡蛋白粉、鸡蛋黄粉、全鸡蛋粉、木糖醇、赤藓糖醇、味精、食用盐、魔芋精粉、魔芋粉、单，双甘油脂肪酸酯、冰乙酸(又名冰醋酸)、乳酸、乳酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、硅酸钙、D-异抗坏血酸钠、结冷胶、氯化钾、可溶性大豆多糖、硫酸钙、醋酸酯淀粉、酶解大豆磷脂、黄原胶、瓜尔胶、海藻酸钠、聚丙烯酸钠、卡拉胶、阿拉伯胶、葡萄糖酸- δ -内酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、羧甲基纤维素钠、微晶纤维素、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、乙基麦芽酚、食品用香精中的一种或多种，经配料、混合搅拌、包装加工而成的非即食食用淀粉制品预拌粉，用于凉粉、粉条、粉丝、粉皮、粉圆等淀粉制品的制作与加工。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，制订本企业标准，作为组织生产、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。

河南向易食品科技有限公司

Q B