



413017S-2024



洛阳市巧姐食品有限公司企业标准

Q/LQJ 0001S-2024

淀粉制品

2024-12-05 发布

2024-12-05 实施

洛阳市巧姐食品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳市巧姐食品有限公司提出。

本标准起草单位：洛阳市巧姐食品有限公司。

本标准主要起草人：赵亚峰。

本标准自实施之日起替换 Q/LQJ 0001S-2024，备案标准号 411373S-2024。

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马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、豌豆淀粉、红薯淀粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、大米淀粉、食用芋头淀粉中的一种或几种、饮用水为原料，加入食用盐、硫酸铝铵、硫酸铝钾、复合调味粉（淀粉、食用盐、海藻糖、食用香精、葡萄糖酸- δ -内酯）、菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、紫薯粉、山药粉、食用香精中的一种或多种，经配料、和浆、成型、熟制、冷却、添加柠檬酸、冰乙酸（又名冰醋酸）、乳酸中的一种或几种、经浸泡、冷却、冷冻或不冷冻、解冻或不解冻、包装而成的非即食湿淀粉制品。

根据添加的原辅料不同将产品分为：湿粉条、川粉、土豆粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 红薯淀粉、豌豆淀粉、大米淀粉、食用芋头淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 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 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。
- 2.1.8 硫酸铝铵应符合 GB 25592 的规定。
- 2.1.9 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.10 复合调味粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.11 菠菜粉、南瓜粉、芹菜粉、胡萝卜粉、山药粉、荆芥粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.12 紫薯粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.14 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.15 冰乙酸（又名冰醋酸）应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.16 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.17 生活饮用水应符合 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
-----	-----	------

性 状	条状	取适量样品，倒入一洁净瓷盘中，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，品其滋味。
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品原料固有的气、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, %	≤ 湿红薯粉条 60.0 其它淀粉制品 75.0	GB 5009.3
淀粉（以干基计），g/100g	> 50.0	GB 5009.9
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
铝的残留量 ^a （干样品，以 Al 计），mg/kg	≤ 200	GB 5009.182
氢氰酸 ^b ，mg/kg	≤ 10.0	GB 5009.36

注 1：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。
注 2：a 仅限添加相应食品添加剂的产品检验。
注 3：b 仅限添加食用木薯淀粉的产品检验。

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 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。

2.5 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

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 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、水分的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、碗豆淀粉、红薯淀粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、大米淀粉、食用芋头淀粉中的一种或几种、饮用水为原料，加入食用盐、硫酸铝铵、硫酸铝钾、复合调味粉（淀粉、食用盐、海藻糖、食用香精、葡萄糖酸- δ -内酯）、菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、紫薯粉、山药粉、食用香精中的一种或多种，经配料、和浆、成型、熟制、冷却、添加柠檬酸、冰乙酸（又名冰醋酸）、乳酸中的一种或几种、经浸泡、冷却、冷冻或不冷冻、解冻或不解冻、包装而成的非即食湿淀粉制品。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》的要求制订本企业标准，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。

洛阳市巧姐食品有限公司