



413018S-2024



汝州市腾达食品有限公司企业标准

Q/RTS 0001S-2024

淀粉制品

2024-12-05 发布

2024-12-05 实施

汝州市腾达食品有限公司 发布

前 言

本标准由汝州市腾达食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：薛须要。

本标准自实施之日起替换 Q/RTS 0001S-2020，备案标准号 415365S-2020。

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红薯淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用芋头淀粉、食用玉米淀粉、食用豌豆淀粉、食用小麦淀粉中的一种或多种为主要原料，加入生活饮用水，添加或不添加酱油、紫薯粉、南瓜粉、菠菜粉、山药粉、绿豆粉、玉米粉、食用香精中的一种或多种，辅以硫酸铝钾（仅适用于粉丝、粉条）、食用盐中的一种或多种，添加或不添加柠檬酸水溶液，经配料、和浆、成型、冷冻、解冻、晾晒或不晾晒、截断、包装加工而成的非即食淀粉制品。

根据工艺不同可分为：湿制品、干制品；

根据产品不同可分为：粉丝、粉条、水晶粉、川粉、粉藕、粉耗子。

2 术语预定义

粉藕、粉耗子是以食用淀粉精制而成的，具有特定性状的粉藕、粉耗子。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.2 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.3 食用红薯淀粉、食用芋头淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 3.1.4 南瓜粉、菠菜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 3.1.5 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.6 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。
- 3.1.7 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 3.1.8 山药粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 3.1.9 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.10 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.11 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.12 紫薯粉、绿豆粉、玉米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.13 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 3.1.14 食用豌豆淀粉应符合 GB/T 38572 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.15 食用香精应符合 GB 30616 的规定。

3.2 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	具有本品应有的性状	从样品中取出 1 袋，倒入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，在沸水中煮 3-5 分钟后，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	

3.3 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
	干制品	湿制品	
水分, %	15[粉丝、红薯粉条] 17[其它产品]	60[红薯粉条] 75[马铃薯粉条] 70[其它产品]	GB 5009.3
淀粉（以干基计），g/100g	>	50	GB 5009.9
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*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
铝的残留量 ^a （干样品，以 Al 计），mg/kg	≤	200	GB 5009.182
食用盐 ^b （以 NaCl 计），%	≤	3.0	GB 5009.44
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 仅限添加食用盐的产品检验。			

3.4 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。

3.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.6 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。

4 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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用红薯淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用芋头淀粉、食用玉米淀粉、食用豌豆淀粉、食用小麦淀粉中的一种或多种为主要原料，加入生活饮用水，添加或不添加酱油、紫薯粉、南瓜粉、菠菜粉、山药粉、绿豆粉、玉米粉、食用香精中的一种或多种，辅以硫酸铝钾（仅适用于粉丝、粉条）、食用盐中的一种或多种，添加或不添加柠檬酸水溶液，经配料、和浆、成型、冷冻、解冻、晾晒或不晾晒、截断、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》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。

汝州市腾达食品有限公司

H N
Q B