



410330 S-2024



商丘昱佟食品有限公司企业标准

Q/SYS 0001S-2024

淀粉制品

2024-01-30 发布

2024-01-30 实施

商丘昱佟食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘昱佟食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：陈学鹏。

本标准自发布之日起替代：Q/SYS 0001S-2023。

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。

本标准是以食用淀粉（木薯淀粉、绿豆淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、紫薯淀粉、小麦淀粉、玉米淀粉、豌豆淀粉、蚕豆淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉、芋头淀粉、山药淀粉、莲子淀粉中的一种或几种）为原料，加入生活饮用水，添加或不添加食用盐、食用大豆油、脱氢乙酸钠、硫酸铝钾、碳酸钠中的一种或几种，经搅拌和浆、成型、烘干、包装而成的非即食淀粉制品。

根据原辅料不同、工艺不同可分为：粉条（木薯粉条、绿豆粉条、马铃薯粉条、红薯粉条、紫薯粉条、小麦粉条、玉米粉条、豌豆粉条、蚕豆粉条、蕨根粉条、葛根粉条、芋头粉条、山药粉条、莲子粉条）、粉丝（木薯粉丝、绿豆粉丝、马铃薯粉丝、红薯粉丝、紫薯粉丝、小麦粉丝、玉米粉丝、豌豆粉丝、蚕豆粉丝、蕨根粉丝、葛根粉丝、芋头粉丝、山药粉丝、莲子粉丝）、粉皮（木薯粉皮、绿豆粉皮、马铃薯粉皮、红薯粉皮、紫薯粉皮、小麦粉皮、玉米粉皮、豌豆粉皮、蚕豆粉皮、蕨根粉皮、葛根粉皮、芋头粉皮、山药粉皮、莲子粉皮）、复合淀粉粉丝、复合淀粉粉条、复合淀粉粉皮。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 红薯淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、紫薯淀粉、蚕豆淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉、芋头淀粉、山药淀粉、莲子淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.7 食用大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 木薯淀粉应符合 GB/T 29343、GB 31637 和 NY/T 875 的规定。
- 2.1.9 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.10 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。
- 2.1.11 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 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	具有本品应有的性状	从样品中取出一包，倒入一洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，
色 泽	具有本品应有的色泽	

气味、滋味	具有本品特有的气、滋味，无异味	嗅其气味，然后以温开水漱口，按照食用方法，熟制后，品其滋味
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
	粉条		粉皮	粉丝	
	红薯粉条、紫薯粉条、豆类粉条	除红薯粉条、紫薯粉条、豆类粉条外其他产品			
水分，% ≤	15.0	17.0	17.0	15.0	GB 5009.3
灰分 ^a ，% ≤	0.8				GB 5009.4
淀粉，% ≥	75.0	70.0	70.0	75.0	GB 5009.9
断条率，%（仅适用于粉条、粉丝） ≤	10.0		--	10.0	GB/T 23587
*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
脱氢乙酸钠 ^b （以脱氢乙酸计），g/kg ≤	1.0				GB 5009.121
铝的残留量 ^c （干样品，以 Al 计），mg/kg ≤	200				GB 5009.182
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。					
a 不适用于添加食用盐的产品；					
b 仅限于添加脱氢乙酸钠的产品检验；					
c 仅限于添加硫酸铝钾的产品检验。					

2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》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

出厂检验项目包括：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

本标准是以食用淀粉（木薯淀粉、绿豆淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、紫薯淀粉、小麦淀粉、玉米淀粉、豌豆淀粉、蚕豆淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉、芋头淀粉、山药淀粉、莲子淀粉中的一种或几种）为原料，加入生活饮用水，添加或不添加食用盐、食用大豆油、脱氢乙酸钠、硫酸铝钾、碳酸钠中的一种或几种，经搅拌和浆、成型、烘干、包装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》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。

其中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。

商丘昱佟食品有限公司