



410019S-2024



夏邑县福寿丝香食品有限公司企业标准

Q/XFS 0001S-2024

# 淀粉制品

2024-01-02 发布

2024-01-02 实施

夏邑县福寿丝香食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由夏邑县福寿丝香食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：高继光。

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淀粉（绿豆淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、土豆淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、豌豆淀粉、蕨根淀粉中的一种或几种）为主要原料，添加生活饮用水，添加或不添加菠菜浆（菠菜加水打浆）或菠菜粉、番茄浆（番茄加水打浆）或番茄粉、山药粉、葛根粉、蕨根粉、黑芝麻粉（黑芝麻打粉）或黑芝麻粉、魔芋粉中的一种，添加或不添加硫酸铝钾，添加或不添加脱氢乙酸钠，添加或不添加食用盐，经和浆、成型、冷却（添加或不添加麦芽糖）、冷冻或不冷冻、解冻或不解冻、解冻清洗或不解冻清洗、烘干或晾晒或（不经烘干或晾晒）、包装加工制成条状或片状的非即食淀粉制品。

根据原料和形状不同分为：粉丝（山药粉丝、蕨根粉丝、葛根粉丝、绿豆粉丝、豌豆粉丝、土豆粉丝）、川粉、粉条（山药粉条、葛根粉条、红薯粉条、蕨根粉条、土豆粉条、马铃薯粉条）、复合土豆粉、粉皮（原味粉皮、黑芝麻粉皮、番茄粉皮、菠菜粉皮、山药粉皮、葛根粉皮、蕨根粉皮）。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 及 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 食用红薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用土豆淀粉、食用豌豆淀粉、蕨根淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 及 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 及 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 及 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 生活饮用水（生产用水）应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.7 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.8 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。
- 2.1.9 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.10 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.11 菠菜、番茄应新鲜、清洁、卫生，无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.12 菠菜粉、番茄粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.13 黑芝麻、黑芝麻粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.14 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.15 山药粉、蕨根粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.16 葛根粉应符合 GB/T 30637 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
色 泽	具有本品应有色泽	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，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
性 状	条状或片状	
气、滋味	具有本品特有气味和滋味，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, g/100g	经烘干或晾晒的产品	15.0	GB 5009.3
	未经烘干或晾晒的产品(其他产品)	80.0	
	未经烘干或晾晒的产品(湿马铃薯粉条、湿土豆粉条)	75.0	
	未经烘干或晾晒的产品(湿红薯粉条、湿土豆粉条)	60.0	
淀粉, g/100g	经烘干或晾晒的产品(粉丝、粉条)	75	GB 5009.9
	经烘干或晾晒的产品(川粉、复合土豆粉、粉皮)	70	
	未经烘干或晾晒的产品(湿红薯粉条)	35	
	未经烘干或晾晒的产品(湿马铃薯粉条、湿土豆粉条)	20	
	未经烘干或晾晒的产品(其他产品)	15	
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5	GB 5009.22	
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11	
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12	

脱氢乙酸钠 <sup>a</sup> （以脱氢乙酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.121
铝的残留量 <sup>b</sup> （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 仅适用于添加该食品添加剂的产品。

b 仅限添加硫酸铝钾的产品。

c 仅限经烘干或晾晒的产品。

#### 2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

#### 2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

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。

## 编制说明

本标准适用于以食用淀粉（绿豆淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、土豆淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、豌豆淀粉、蕨根淀粉中的一种或几种）为主要原料，添加生活饮用水，添加或不添加菠菜浆（菠菜加水打浆）或菠菜粉、番茄浆（番茄加水打浆）或番茄粉、山药粉、葛根粉、蕨根粉、黑芝麻粉（黑芝麻打粉）或黑芝麻粉、魔芋粉中的一种，添加或不添加硫酸铝钾，添加或不添加脱氢乙酸钠，添加或不添加食用盐，经和浆、成型、冷却（添加或不添加麦芽糖）、冷冻或不冷冻、解冻或不解冻、解冻清洗或不解冻清洗、烘干或晾晒或（不经烘干或晾晒）、包装加工制成条状或片状的非即食淀粉制品。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》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。

夏邑县福寿丝香食品有限公司