



410016S-2024



河南九仟生物科技集团有限公司企业标准

Q/HJS 0002S-2024

淀粉制品

2024-01-02 发布

2024-01-02 实施

河南九仟生物科技集团有限公司 发布

前 言

本标准由河南九仟生物科技集团有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张磊。

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、检验规则等要求。

本标准适用于粉圆、芋圆、汤圆小丸子。

粉圆：以木薯淀粉为主要原料，添加生活饮用水，添加白砂糖、乙酰化二淀粉磷酸酯、黄原胶、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、柠檬酸、食品用香精、焦糖色、复配着色剂(叶绿素铜钠盐、单，双甘油脂肪酸酯、麦芽糊精)中的几种，经混合、成型（造粒）、筛选、包装加工而成的粉圆（生制品）。

芋圆：以木薯淀粉为主要原料，添加生活饮用水，添加速冻薯类（紫薯、红薯、槟榔芋中的一种）、冷冻杨梅原浆、白砂糖、乙酰化二淀粉磷酸酯、黄原胶、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、柠檬酸、复配着色剂（胭脂虫红、单，双甘油脂肪酸酯、饮用水）、复配着色剂（胭脂树橙、天然胡萝卜素、单，双甘油脂肪酸酯、饮用水）、食品用香精、胭脂虫红、亮蓝、诱惑红中的一种或几种，经原料预处理、混合、成型（造粒）、筛选、冷冻或不冷冻、包装加工而成的芋圆（生制品）。

汤圆小丸子：以木薯淀粉为主要原料，添加生活饮用水，添加冷冻杨梅原浆、糯米粉、白砂糖、乙酰化二淀粉磷酸酯、黄原胶、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、复配乳化剂（植物油、单，双甘油脂肪酸酯、磷脂、水）、复配着色剂（甜菜红、高粱红、抗坏血酸、水）、脱氢乙酸钠、双乙酸钠中的一种或几种，经混合、成型（造粒）、筛选、冷冻或不冷冻、包装加工而成的汤圆小丸子（生制品）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 速冻薯类（紫薯、红薯、槟榔芋）应符合 NY/T 1049 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.6 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.7 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.8 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.9 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.10 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.11 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.12 复配着色剂、复配乳化剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.13 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

- 2.1.14 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.15 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.16 糯米粉应符合 LS/T 3240 的规定。
- 2.1.17 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.18 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.19 冷冻杨梅原浆应符合 GB/T 31121 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	具有产品应有的形状	从样品中取出适量，倒入一洁净白瓷盘中，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	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

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	≤ 60	GB 5009.3
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
*脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.121
*双乙酸钠, g/kg	≤ 4.0	GB 5009.277
*亮蓝 (以亮蓝计), g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
*诱惑红 (以诱惑红计), g/kg	≤ 0.2	GB 5009.141或SN/T 1743 或GB 5009.35
*叶绿素铜钠盐, g/kg	≤ 0.5	GB 5009.260
*胭脂虫红, g/kg	≤ 1.0	GB 5009.288
*胭脂树橙, g/kg	≤ 0.15	GB 5009.287
注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		
*仅适用于添加该食品添加剂的产品的检测, 且同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂、防腐剂)在混合使用时, 各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过1。		

2.4 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。

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。型式检验按国家相关规定执行。

H H N

Q B

编制说明

本标准适用于本标准适用于粉圆、芋圆、汤圆小丸子。

粉圆：以木薯淀粉为主要原料，添加生活饮用水，添加白砂糖、乙酰化二淀粉磷酸酯、黄原胶、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、柠檬酸、食品用香精、焦糖色、复配着色剂(叶绿素铜钠盐、单，双甘油脂肪酸酯、麦芽糊精)中的几种，经混合、成型（造粒）、筛选、包装加工而成的粉圆（生制品）。

芋圆：以木薯淀粉为主要原料，添加生活饮用水，添加速冻薯类（紫薯、红薯、槟榔芋中的一种）、冷冻杨梅原浆、白砂糖、乙酰化二淀粉磷酸酯、黄原胶、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、柠檬酸、复配着色剂（胭脂虫红、单，双甘油脂肪酸酯、饮用水）、复配着色剂（胭脂树橙、天然胡萝卜素、单，双甘油脂肪酸酯、饮用水）、食品用香精、胭脂虫红、亮蓝、诱惑红中的一种或几种，经原料预处理、混合、成型（造粒）、筛选、冷冻或不冷冻、包装加工而成的芋圆（生制品）。

汤圆小丸子：以木薯淀粉为主要原料，添加生活饮用水，添加冷冻杨梅原浆、糯米粉、白砂糖、乙酰化二淀粉磷酸酯、黄原胶、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、复配乳化剂（植物油、单，双甘油脂肪酸酯、磷脂、水）、复配着色剂（甜菜红、高粱红、抗坏血酸、水）、脱氢乙酸钠、双乙酸钠中的一种或几种，经混合、成型（造粒）、筛选、冷冻或不冷冻、包装加工而成的汤圆小丸子（生制品）。

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，参照相关国家标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本产品在 GB2760 中食品分类系统中属于淀粉制品项下的粉圆（食品分类号：06.05.02.04）。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南九仟生物科技集团有限公司