



410600S-2024



驻马店旺达食品有限公司企业标准

Q/ZWS 0001S-2024

淀粉制品

2024-02-22 发布

2024-02-22 实施

驻马店旺达食品有限公司 发布

前 言

本标准由驻马店旺达食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：韩奇。

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（玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、绿豆淀粉、紫薯淀粉、荞麦淀粉、蕨根淀粉、橡子淀粉中的一种或多种）为主要原料，添加生活饮用水，辅以食用盐、白砂糖、酿造酱油、香辛料粉（辣椒、麻椒、花椒、八角、小茴香、桂皮、胡椒、豆蔻、孜然、草果、肉豆蔻、高良姜中的一种或几种）、味精、泡椒、酵母抽提物、植物油（大豆油、花生油、玉米油、菜籽油中的一种或几种）、氢氧化钙（加工助剂）、柠檬酸、明胶、聚丙烯酸钠、黄原胶、麦芽糊精、海藻酸钠、氯化钙（加工助剂）、碳酸钙（加工助剂）、葡萄糖酸- δ -内酯、天然胡萝卜素、高粱红、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸、冰乙酸、辣椒油树脂、乙基麦芽酚、食用香精、脱氢乙酸钠中的多种，经加热糊化、搅拌、固化、冷却、分切、漂洗、包装而成的非即食淀粉制品。

根据产品所用原辅料与工艺不同，按照产品形状分类为：丝状淀粉制品、条状淀粉制品、块状淀粉制品、片状淀粉制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、绿豆淀粉、紫薯淀粉、荞麦淀粉、蕨根淀粉、橡子淀粉）应符合 GB 31637 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.6 香辛料粉（辣椒、麻椒、花椒、八角、小茴香、桂皮、胡椒、豆蔻、孜然、草果、肉豆蔻、高良姜）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.7 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.8 泡椒应符合 GB 2714 的规定。

2.1.9 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.10 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.11 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

2.1.12 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。

2.1.13 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.14 氢氧化钙应符合 GB 25572 的规定。

2.1.15 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

- 2.1.16 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.17 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.18 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.19 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.20 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.21 氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定。
- 2.1.22 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.23 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.24 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.25 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.26 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.27 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.28 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.29 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.30 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.31 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.32 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.33 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 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	具有该产品应有的性状	取样品 1 份，将样品倒入洁净的白色瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气、滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

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	≤ 98.0	GB 5009.3
黄曲霉毒素 B ₁ , μ g/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤	5.0	GB 5009.44
脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.121

注：*该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 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 其他要求

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。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（玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、绿豆淀粉、紫薯淀粉、荞麦淀粉、蕨根淀粉、橡子淀粉中的一种或多种）为主要原料，添加生活饮用水，辅以食用盐、白砂糖、酿造酱油、香辛料粉（辣椒、麻椒、花椒、八角、小茴香、桂皮、胡椒、豆蔻、孜然、草果、肉豆蔻、高良姜中的一种或几种）、味精、泡椒、酵母抽提物、植物油（大豆油、花生油、玉米油、菜籽油中的一种或几种）、氢氧化钙（加工助剂）、柠檬酸、明胶、聚丙烯酸钠、黄原胶、麦芽糊精、海藻酸钠、氯化钙（加工助剂）、碳酸钙（加工助剂）、葡萄糖酸- δ -内酯、天然胡萝卜素、高粱红、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸、冰乙酸、辣椒油树脂、乙基麦芽酚、食用香精、脱氢乙酸钠中的多种，经加热糊化、搅拌、固化、冷却、分切、漂洗、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》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

驻马店旺达食品有限公司