



410650 S-2024



河南茂荣食品有限公司企业标准

Q/HMS 0004S-2024

土豆粉条（淀粉制品）

2024-02-29 发布

2024-02-29 实施

河南茂荣食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南茂荣食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王坡、赵丽娜、郭佳鑫、王玉刚、吕雪。

H N

Q B

土豆粉条（淀粉制品）

1 范围

本标准规定了土豆粉条（淀粉制品）的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以食用马铃薯淀粉为主要原料，添加或不添加食用木薯淀粉、食用红薯淀粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用豌豆淀粉中的一种或几种，经与生产用水搅拌混合，添加或不添加食用盐、魔芋粉、海藻酸钠、硫酸铝钾、硫酸铝铵、柠檬酸、复配防腐剂（柠檬酸钠、酪蛋白酸钠、脱氢乙酸钠、碳酸钾、卡拉胶、微晶纤维素、黄原胶、食品用香精）、硅酸钙、氯化钾、碳酸钙、脂肪酶(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、木聚糖酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、葡糖氧化酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、 α -淀粉酶(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、羧甲基纤维素钠、单、双甘油脂肪酸酯中的一种或几种，经调配、和浆、成型、加热定型、切条或不切条、冷却、包装加工而成的非即食土豆粉条（淀粉制品）。

根据原辅料不同，产品分为土豆粉条（淀粉制品）、复合土豆粉条（淀粉制品）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 食用红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 食用豌豆淀粉应符合 GB/T 38572 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.9 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.10 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.11 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。
- 2.1.12 硫酸铝铵应符合 GB 1886.342 的规定。
- 2.1.13 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.14 复配防腐剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.15 硅酸钙应符合 GB 1886.90 的规定。

2.1.16 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。

2.1.17 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。

2.1.18 脂肪酶、木聚糖酶、葡糖氧化酶、 α -淀粉酶应符合 GB 1886.174 的规定。

2.1.19 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.20 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 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	具有产品应有的形态	取适量试样置于洁净的白瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽和杂质，闻其气味，用温开水漱口后，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见的外来异物	

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	\leq 75.0	GB 5009.3
淀粉, g/100g	\geq 20.0	GB 5009.9
黄曲霉毒素B ₁ , μ g/kg	\leq 5.0	GB 5009.22
铝的残留量 ^a (干样品, 以Al计), mg/kg	\leq 200	GB 5009.182
脱氢乙酸钠 ^b (以脱氢乙酸计), g/kg	\leq 1.0	GB 5009.121
铅* (以Pb计), mg/kg	\leq 0.48	GB 5009.12
注: * 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a 仅适用于添加硫酸铝钾、硫酸铝铵的产品检验。 b 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。		

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 N

Q B

编制说明

本标准适用于以食用马铃薯淀粉为主要原料，添加或不添加食用木薯淀粉、食用红薯淀粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用豌豆淀粉中的一种或几种，经与生产用水搅拌混合，添加或不添加食用盐、魔芋粉、海藻酸钠、硫酸铝钾、硫酸铝铵、柠檬酸、复配防腐剂（柠檬酸钠、酪蛋白酸钠、脱氢乙酸钠、碳酸钾、卡拉胶、微晶纤维素、黄原胶、食品用香精）、硅酸钙、氯化钾、碳酸钙、脂肪酶(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、木聚糖酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、葡糖氧化酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、 α -淀粉酶(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、羧甲基纤维素钠、单，双甘油脂肪酸酯中的一种或几种，经调配、和浆、成型、加热定型、切条或不切条、冷却、包装加工而成的非即食土豆粉条（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的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南茂荣食品有限公司

QB