



411159S-2024



河南蔚美食品有限公司企业标准

Q/HWS 0002S-2024

淀粉制品

2024-05-07 发布

2024-05-07 实施

河南蔚美食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南蔚美食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张海燕。

本标准自发布实施日起替代 Q/HWS 0002S-2023（备案号：412070S-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。

本标准适用于以食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、豌豆淀粉、红薯淀粉、食用小麦淀粉、芋头淀粉、食用玉米淀粉、蚕豆淀粉、大米淀粉中的一种或几种、饮用水为原料，加入大米粉、食用盐、硫酸铝铵、硫酸铝钾、羧甲基纤维素钠、葡萄糖酸- δ -内酯、碳酸钠、酪蛋白酸钠、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、可溶性大豆多糖、黄原胶、乳清发酵物（固态复合调味料）、荆芥粉、荞麦粉、菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、紫薯粉、食用葛根粉、蕨根粉、番茄粉、山药粉、食用香精中的一种或多种，经配料、和浆、成型、熟制、冷却、添加柠檬酸、冰乙酸（又名冰醋酸）、乳酸中的一种或几种、经浸泡、冷却、冷冻或不冷冻、解冻或不解冻、包装而成的非即食湿淀粉制品。

根据添加的原辅料不同将产品分为：湿粉条、川粉、芋头粉、土豆粉。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 木薯淀粉应符合GB/T 29343 和GB 31637 的规定。
- 2.1.2 食用马铃薯淀粉应符合GB/T 8884 和GB 31637 的规定。
- 2.1.3 红薯淀粉、芋头淀粉、豌豆淀粉、蚕豆淀粉、大米淀粉应符合GB 31637 的规定。
- 2.1.4 食用小麦淀粉应符合GB/T 8883 和GB 31637 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合GB/T 5461 和GB 2721 的规定。
- 2.1.6 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885 和GB 31637 的规定。
- 2.1.7 硫酸铝钾应符合GB 1886.229 的规定。
- 2.1.8 硫酸铝铵应符合 GB 25592 的规定。
- 2.1.9 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.10 菠菜粉、南瓜粉、芹菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、山药粉、荆芥粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.11 紫薯粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 食用葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.13 冰乙酸（又名冰醋酸）应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.14 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.15 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.16 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.17 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.18 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.19 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。

- 2.1.20 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.21 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.22 可溶性大豆多糖应符合 GB 1886.322 的规定。
- 2.1.23 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.24 食用蕨根粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.25 生活饮用水应符合GB 5749 的规定。
- 2.1.26 乳清发酵物（固态复合调味料）应符合GB 31644 的规定。
- 2.1.27 荞麦粉应符合GB/T 35028和GB 2715 的规定。
- 2.1.28 食用香精应符合GB 30616 的规定。
- 2.1.29 大米粉应符合GB 2715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	具有该品种应有的性状	取适量样品，倒入一洁净瓷盘中，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	具有该品种应有的色泽	
气味、滋味	具有各产品应有的气味和滋味，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	≤	红薯粉条	60.0	GB 5009.3
		马铃薯粉条	75.0	
		其他淀粉制品	80.0	
淀粉，%	≥	红薯粉条	35.0	GB 5009.9
		马铃薯粉条	20.0	
		其他淀粉制品	20.0	
铝的残留量 ^b （干样品，以Al计），mg/kg	≤	200		GB 5009.182
黄曲霉毒素B ₁ ， μg/kg	≤	5.0		GB 5009.22
氢氰酸 ^c ，mg/kg	≤	10.0		GB 5009.36
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.45		GB 5009.12

总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
注：*该项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检验；			
b 仅适用于添加硫酸铝铵、硫酸铝钾的产品检验；			
c 仅适用于添加木薯淀粉的产品。			

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

2.5 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。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 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：感官要求、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、碗豆淀粉、红薯淀粉、食用小麦淀粉、芋头淀粉、食用玉米淀粉、蚕豆淀粉、大米淀粉中的一种或几种、饮用水为原料，加入大米粉、食用盐、硫酸铝铵、硫酸铝钾、羧甲基纤维素钠、葡萄糖酸- δ -内酯、碳酸钠、酪蛋白酸钠、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、可溶性大豆多糖、黄原胶、乳清发酵物（固态复合调味料）、荆芥粉、荞麦粉、菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、紫薯粉、食用葛根粉、蕨根粉、番茄粉、山药粉、食用香精中的一种或多种，经配料、和浆、成型、熟制、冷却、添加柠檬酸、冰乙酸（又名冰醋酸）、乳酸中的一种或几种、经浸泡、冷却、冷冻或不冷冻、解冻或不解冻、包装而成的非即食湿淀粉制品。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，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。

河南蔚美食品有限公司

QB