



411838S-2024



河南滑申食品有限公司企业标准

Q/HHS 0009S-2024

淀粉制品

2024-07-15 发布

2024-07-15 实施

河南滑申食品有限公司 发布

前 言

本标准中附录 A、附录 B 为规范性附录。

本标准由河南滑申食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵京强。

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。

本标准适用于以干淀粉制品【粉丝、粉条、粉皮】中的单种为原料，经原料验收、称重、包装加工而成的非即食淀粉制品。

根据所分装的原料不同，产品分类为：粉丝、粉条、粉皮。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 粉丝应符合 Q/HWJF 0001S（详见附录 A）和 GB 2713 的规定。

2.1.2 粉条、粉皮应符合 Q/LYS 0002S（详见附录 B）和 GB 2713 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	具有产品应有的色泽	取样品 1 份，置于白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
性状	具有产品应有的性状	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味、不酸	
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	15.0（粉丝）	GB 5009.3
	15.0（豆类、红薯粉条）	
	17.0（马铃薯粉条）	
	20（其他）	
铅*（以Pb计），mg/kg	0.4	GB 5009.12

注：*铅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

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.5 食品生产加工过程的卫生要求

食品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

污染物限量应符合GB 2762的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

H N
Q B

附录 A:



412700S-2023



获嘉县王记粉制品有限公司企业标准

Q/HWJF 0001S-2023

粉条(粉丝)

2023-08-29 发布

2023-08-29 实施

获嘉县王记粉制品有限公司 发布

前 言

本标准由获嘉县王记粉制品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王国良。

本标准自发布实施日起替代 Q/HWJF 0001S-2018（备案号：410926S-2018）。

H N
Q B

粉条（粉丝）

1 范围

本标准规定了粉条（粉丝）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、豌豆淀粉、木薯淀粉、绿豆淀粉、食用马铃薯淀粉、红薯淀粉、蚕豆淀粉、食用蕨根淀粉、食用葛根淀粉、食用芋头淀粉中的一种或几种为主要原料，加入生活饮用水，添加或不添加羟丙基二淀粉磷酸酯、食用盐、碳酸钠、食用大豆油、硫酸铝铵、硫酸铝钾、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经混合、成型、冷却、干燥、包装加工制成的非即食粉条（粉丝）。

根据添加原料不同分为：小麦淀粉粉条（粉丝）、玉米淀粉粉条（粉丝）、豌豆淀粉粉条（粉丝）、木薯淀粉粉条（粉丝）、绿豆淀粉粉条（粉丝）、马铃薯淀粉粉条（粉丝）、蚕豆淀粉粉条（粉丝）、芋头淀粉粉条（粉丝）、蕨根淀粉粉条（粉丝）、红薯淀粉粉条（粉丝）、混合淀粉粉条（粉丝）。

2 要求

2.1 原料

2.1.1食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、豌豆淀粉、木薯淀粉、绿豆淀粉、食用马铃薯淀粉、红薯淀粉、蚕豆淀粉、食用蕨根淀粉、食用葛根淀粉、食用芋头淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.2生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。

2.1.4食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.6食用大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.7硫酸铝铵应符合 GB 1886.342 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。

2.2 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	丝条粗细均匀，呈圆形	从样品中取出 100g，置于白色瓷盘中，在自然光线下观察其性状和色泽，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质。
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有该品种应有的气、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
	粉丝	粉条	
水分, g/100g	≤	15.0	GB 5009.3
淀粉, g/100g	≥	75.0	GB 5009.9
断条率, %	≤	10.0	GB/T 23587
丝径, mm	≤1.0	>1.0	GB/T 23587
食用盐 ^a (以 NaCl 计), g/100g	≤	5.0	GB 5009.44
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
脱氢乙酸钠 ^a (以脱氢乙酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.121
铝的残留量 ^a (干样品, 以 Al 计), mg/kg	≤	200	GB 5009.182
注: *该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; a 仅适用于添加该添加剂的产品检验。			

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 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

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、豌豆淀粉、木薯淀粉、绿豆淀粉、食用马铃薯淀粉、红薯淀粉、蚕豆淀粉、食用蕨根淀粉、食用葛根淀粉、食用芋头淀粉中的一种或几种为主要原料，加入生活饮用水，添加或不添加羟丙基二淀粉磷酸酯、食用盐、碳酸钠、食用大豆油、硫酸铝铵、硫酸铝钾、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经混合、成型、冷却、干燥、包装加工制成的非即食粉条（粉丝）。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，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

获嘉县王记粉制品有限公司

附录 B:



410756S-2024



漯河豫鼎源食品工业有限公司企业标准

Q/LYS 0002S-2024

淀粉制品

2024-04-01 发布

2024-04-01 实施

漯河豫鼎源食品工业有限公司 发布

前言

本标准由漯河豫鼎源食品工业有限公司提出和起草。

本标准主要起草人：曹现立、端肖楠。

本标准自发布实施之日起替代标准 Q/LYS 0002S-2021。

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。

本标准适用于以食用淀粉（马铃薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、紫薯淀粉、豌豆淀粉、玉米淀粉中的一种或几种）为主要原料，加入或不加入小麦粉、谷朊粉、绿豆粉、高粱粉、玉米粉、青稞粉、荞麦粉、黑米粉、小米粉、大米粉、碎米粉、糯米粉、豌豆粉、山药粉、魔芋粉、紫薯粉、菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、葱粉、山药粉、番茄粉、红甜菜粉、沙棘粉、杏仁粉、山楂粉、木瓜粉、芋头粉、桑叶粉、鸡蛋粉（全蛋粉或蛋黄粉）或鸡蛋液（鸡蛋经清洗、打液）中的一种或几种，加入或不加入食用盐、味精、白砂糖、泡椒、酱油、碳酸钠、海藻酸钠、乳酸、醋酸酯淀粉、硫酸铝铵（或硫酸铝钾）【仅适用于干（湿）红薯粉条、干（湿）粉皮、干（湿）复合粉条、干（湿）复合粉皮】、柠檬酸、脱氢乙酸钠、天然胡萝卜素、高粱红、复配高粱红（高粱红、抗坏血酸、南瓜粉、墨鱼粉）、麦芽糊精、明胶、聚丙烯酸钠、黄原胶、碳酸钙（加工助剂）、氢氧化钙（加工助剂）、氯化钙（加工助剂）、葡萄糖酸- δ -内酯、植物油（大豆油、花生油、玉米油、菜籽油中的一种或几种）、香辛料（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）、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、冰乙酸、辣椒油树脂、乙基麦芽酚、酵母抽提物、微晶纤维素、食用香精中的一种或几种，经配料、打芡、加入生活饮用水和面、成型、熟化、分切、冷却或不冷却、干燥或不干燥、冷冻或不冷冻、包装制成的非即食淀粉制品。

根据原辅料不同、工艺不同可分为：干（湿）红薯粉条、干（湿）土豆粉、干（湿）粉皮、干（湿）复合土豆粉、干（湿）复合粉条、干（湿）复合粉皮、干（湿）年糕风味淀粉制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 食用淀粉（马铃薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、紫薯淀粉、豌豆淀粉、玉米淀粉）应符合 GB 31637 的规定。

2.1.3 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.5 绿豆粉、高粱粉、玉米粉、青稞粉、荞麦粉、黑米粉、小米粉、大米粉、碎米粉、糯米粉、豌豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.6 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.7 山药粉、紫薯粉、菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、葱粉、山药粉、番茄粉、红甜菜粉、沙棘粉、山楂粉、木瓜粉、芋头粉、桑叶粉应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.8 杏仁粉应符合 GB 19300 的规定。

2.1.9 鸡蛋粉、鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。

- 2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.11 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.12 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.13 泡椒应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.14 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.15 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.16 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.17 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.18 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.19 硫酸铝铵应符合 GB 25592 的规定。
- 2.1.20 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。
- 2.1.21 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.22 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.23 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.24 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.25 复配高粱红（高粱红、抗坏血酸、南瓜粉、墨鱼粉）应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.26 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.27 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.28 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.29 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.30 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.31 氢氧化钙应符合 GB 25572 的规定。
- 2.1.32 氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定。
- 2.1.33 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.34 植物油（大豆油、花生油、玉米油、菜籽油）应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.35 香辛料（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。
- 2.1.36 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.37 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.38 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.39 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.40 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.41 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.42 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。

2.1.43 食用香精应符合 GB 30616 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	具有产品应有的色泽	取样品 1 份，置于白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
性状	具有产品应有的性状	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味、不酸	
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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分，g/100g	15（干红薯粉条）	GB 5009.3
	17（干土豆粉）	
	20（除干红薯粉条、干土豆粉外的其他干淀粉制品）	
	60（湿红薯粉条）	
	75（除湿红薯粉条外的其他湿制品）	
淀粉，g/100g	75（干红薯粉条）	GB 5009.9
	70（干土豆粉）	
	60（除干红薯粉条、干土豆粉外的其他干淀粉制品）	
	35（湿红薯粉条）	
	20（除湿红薯粉条外的其他湿制品）	
铅*（以Pb计），mg/kg	0.4	GB 5009.12
^a 铝的残留量（干样品，以Al计），mg/kg	200.0	GB 5009.182
脱氢乙酸钠 ^b （以脱氢乙酸计），g/kg	1.0	GB 5009.121
展青霉素，μg/kg（适用于原料中有山楂的产品）	20	GB 5009.185
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		
^a 仅适用于添加硫酸铝铵的产品检验。		

b仅适用于添加脱氢乙酸钠的产品检验。

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（马铃薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、紫薯淀粉、豌豆淀粉、玉米淀粉中的一种或几种）为主要原料，加入或不加入小麦粉、谷朊粉、绿豆粉、高粱粉、玉米粉、青稞粉、荞麦粉、黑米粉、小米粉、大米粉、碎米粉、糯米粉、豌豆粉、山药粉、魔芋粉、紫薯粉、菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、葱粉、山药粉、番茄粉、红甜菜粉、沙棘粉、杏仁粉、山楂粉、木瓜粉、芋头粉、桑叶粉、鸡蛋粉（全蛋粉或蛋黄粉）或鸡蛋液（鸡蛋经清洗、打液）中的一种或几种，加入或不加入食用盐、味精、白砂糖、泡椒、酱油、碳酸钠、海藻酸钠、乳酸、醋酸酯淀粉、硫酸铝铵（或硫酸铝钾）【仅适用于干（湿）红薯粉条、干（湿）粉皮、干（湿）复合粉条、干（湿）复合粉皮】、柠檬酸、脱氢乙酸钠、天然胡萝卜素、高粱红、复配高粱红（高粱红、抗坏血酸、南瓜粉、墨鱼粉）、麦芽糊精、明胶、聚丙烯酸钠、黄原胶、碳酸钙（加工助剂）、氢氧化钙（加工助剂）、氯化钙（加工助剂）、葡萄糖酸- δ -内酯、植物油（大豆油、花生油、玉米油、菜籽油中的一种或几种）、香辛料（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）、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、冰乙酸、辣椒油树脂、乙基麦芽酚、酵母抽提物、微晶纤维素、食用香精中的一种或几种，经配料、打芡、加入生活饮用水和面、成型、熟化、分切、冷却或不冷却、干燥或不干燥、冷冻或不冷冻、包装制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》制订了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。



漯河豫鼎源食品工业有限公司

编制说明

本标准适用于以干淀粉制品【粉丝、粉条、粉皮】中的单种为原料，经原料验收、称重、包装加工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》的要求制订本企业标准，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。

河南滑申食品有限公司

H N
Q B