



413220S-2025



汝州华硕实业有限公司企业标准

Q/RHS 0001S-2025

淀粉制品

2025-11-10 发布

2025-11-10 实施

汝州华硕实业有限公司 发布

前 言

本标准由汝州华硕实业有限公司提出。

本标准起草单位：汝州华硕实业有限公司。

本标准主要起草人：鲁珂珂。

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、食用木薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用红薯淀粉、食用小麦淀粉、食用芋头淀粉、食用玉米淀粉、食用蚕豆淀粉、食用大米淀粉中的一种或几种为原料，加入生活饮用水，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）、复合调味粉（淀粉、食用盐、白砂糖、海藻糖、食用香精、葡萄糖酸- δ -内酯）、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、晾晒或不晾晒、添加或不添加柠檬酸、冰乙酸（又名冰醋酸）、乳酸中的一种或几种、包装而成的非即食（干）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、干粉条。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 食用红薯淀粉、食用芋头淀粉、食用蚕豆淀粉、食用大米淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 南瓜粉、菠菜粉、荆芥粉、胡萝卜粉、芹菜粉、番茄粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.5 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.6 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。
- 2.1.7 硫酸铝铵应符合 GB 1886.342 的规定。
- 2.1.8 山药粉、食用葛根粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.9 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.10 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.11 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.12 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.13 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.14 大米粉、荞麦粉、紫薯粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.15 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.16 食用豌豆淀粉应符合 GB/T 38572 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.17 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.18 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.19 蕨根粉应符合 QB/T 5996 的规定。

- 2.1.20 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.21 冰乙酸（又名冰醋酸）应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.22 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.23 可溶性大豆多糖应符合 GB 1886.322 的规定。
- 2.1.24 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.25 乳清发酵物、复合调味粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.26 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 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 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	具有产品应有的性状	取适量样品，倒入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其色泽、性状及有无外来杂质，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、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
	湿粉条、川粉、芋头粉、土豆粉	干粉条	
水分，% ≤	75.0	17	GB 5009.3
淀粉（以干基计），% >	50.0		GB 5009.9
铝的残留量 ^a （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		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
食用盐 ^b （以 NaCl 计），% ≤	3.0		GB 5009.44
注 1：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

注 2：a 仅适用于添加硫酸铝铵、硫酸铝钾的产品的检验。

注 3：b 仅适用于添加食用盐的产品的检验。

注 4：c 仅适用于添加木薯淀粉的产品的检验。

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	100	1000	GB 4789.10
注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
注 2：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。					

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

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

编制说明

本标准适用于以食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用碗豆淀粉、食用红薯淀粉、食用小麦淀粉、食用芋头淀粉、食用玉米淀粉、食用蚕豆淀粉、食用大米淀粉中的一种或几种为原料，加入生活饮用水，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）、复合调味粉（淀粉、食用盐、白砂糖、海藻糖、食用香精、葡萄糖酸- δ -内酯）、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、晾晒或不晾晒、添加或不添加柠檬酸、冰乙酸（又名冰醋酸）、乳酸中的一种或几种、包装而成的非即食（干）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》的要求制订本企业标准，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。

汝州华硕实业有限公司