



413393S-2025



新乡共裕食品加工有限公司企业标准

Q/XGS 0001S-2025

# 淀粉制品

2025-11-27 发布

2025-11-27 实施

新乡共裕食品加工有限公司 发布

## 前 言

本标准由新乡共裕食品加工有限公司提出。

本标准起草单位：新乡共裕食品加工有限公司。

本标准主要起草人：王良勇、王伟。

本标准自发布实施之日起代替 Q/XGS 0001S-2025，备案号：412488S-2023。

H N

Q B

# 淀粉制品

## 1 范围

本标准规定了淀粉制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用绿豆淀粉、绿豆（经浸泡、打浆）、食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加食用小麦淀粉、食用木薯淀粉、食用豌豆淀粉、魔芋粉中的一种或几种，加入或不加入食用盐、碳酸钠，加入生活饮用水，经制浆、成型、熟化、冷却、速冻或不速冻、干燥或不干燥、分切或不分切、包装加工而成的非即食粉皮、粉条。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 食用绿豆淀粉、食用红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.1 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 食用豌豆淀粉应符合 GB/T 38572 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.8 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.9 生活饮用水应符合 GB 5749 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	均匀片状、条状，无并条粘连，弹性良好	取样品一份，置于洁净干燥的白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，样品经熟制后、用温开水漱口，品尝其滋味。
色 泽	青白色或乳白色，透明状，有光泽	
气 味	具有产品应有的气味、无异味	
滋 味	复水后柔软、爽滑、有韧性，口感无牙碜，具有本品应有的滋味	
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	≤	17.0 (经干燥的产品) 75.0 (未经干燥的产品)	GB 5009.3
淀粉 (以干基计), g/100g	>	50	GB 5009.9
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
断条率 (仅限条状), %	≤	10.0	GB/T 23587
*该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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生应符合 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；农药最大残留限量应符合 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。

## 编制说明

本标准适用于以食用绿豆淀粉、绿豆（经浸泡、打浆）、食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加食用小麦淀粉、食用木薯淀粉、食用豌豆淀粉、魔芋粉中的一种或几种，加入或不加入食用盐、碳酸钠，加入生活饮用水，经制浆、成型、熟化、冷却、速冻或不速冻、干燥或不干燥、分切或不分切、包装加工而成的非即食粉皮、粉条。

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》和 GB/T 23587《粉条》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。

新乡共裕食品加工有限公司