



410194S-2025



洛阳玖汇益食品有限公司企业标准

Q/LJHY 0006S-2025

# 淀粉制品

2025-01-13 发布

2025-01-13 实施

洛阳玖汇益食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由洛阳玖汇益食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：范亚杰、谷晓冰。

本标准自发布实施日起替代 Q/LJHY 0006S-2023（备案号：413834S-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淀粉（马铃薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、红薯淀粉、芋头淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉、蚕豆淀粉、大米淀粉中的一种或多种）为原料，加入生活饮用水，加入或不加入食用盐、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉（西红柿粉）、芹菜粉、南瓜粉、紫甘蓝粉、山药粉、火龙果粉、豌豆粉、蕨根粉、红甜菜粉、魔芋粉、魔芋精粉、大米粉、黑米粉、玉米粉、红豆粉、黑豆粉、荞麦粉、高粱粉、紫薯粉、红薯粉、海带粉、桑叶粉、墨鱼粉、葛根提取物中的一种或几种，加入或不加入硫酸铝钾、硫酸铝铵、碳酸钠、碳酸氢钠、酪蛋白酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、冰乙酸（又名冰醋酸）、乳酸、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（又名维生素C）（抗氧化剂）、甘油、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、羧甲基纤维素钠、单，双甘油脂肪酸酯、可溶性大豆多糖、黄原胶、醋酸酯淀粉、海藻酸钠、羟丙基淀粉、磷酸酯双淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、酸处理淀粉、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、食品用香精、食品用香料【大茴香醚、大茴香醛、大茴香酸甲酯、大蒜油、大蒜油树脂、单油酸甘油酯、丁酸肉桂酯、丁香酚、丁香花蕾酊（提取物）、丁香花蕾油树脂、甘草酊、甘草流浸膏、甘草提取物（粉）、甘松油、根皮素、海草（藻）提取物、褐藻胶、胡椒碱、茴香醇、芦荟提取物、麦芽酚、肉桂醇、肉桂皮油/油树脂、肉桂酸、肉桂酸钾、肉桂酸甲酯、肉桂酸肉桂酯、甜橙皮提取物、甜小茴香油、西印度月桂叶提取物、香厚壳桂皮油、香茅油、香叶酸、香叶提取物、小茴香醇、小茴香油（又名普通小茴香油）、辛酸己酯、辛酸戊酯、辛酸辛酯、乙酸十二醇酯、乙酸香叶酯、异丁酸肉桂酯、柚苷（又名柚皮甙提取物）、月桂醇（又名十二醇）、月桂醛、月桂叶提取物/油树脂、月桂叶油、中国肉桂皮酊（提取物）、中国肉桂油、5-羟基-十二酸甘油酯、 $\alpha$ -戊基肉桂醛中的一种或几种】、柑橘黄、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红中的一种或几种，经配料、和浆、成型、冷却、浸泡、包装加工而成的非即食淀粉制品。

根据工艺及所用原辅料不同，产品分类为：土豆粉、川粉、宽粉、湿粉条。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉（西红柿粉）、芹菜粉、南瓜粉、紫甘蓝粉、火龙果粉、豌豆粉、蕨根粉、红甜菜粉、山药粉、桑叶粉应清洁、卫生、无污染。

2.1.5 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

- 2.1.6魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.7大米粉、黑米粉、玉米粉、红豆粉、黑豆粉、荞麦粉、高粱粉、紫薯粉、红薯粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.8海带粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.9墨鱼粉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.10葛根提取物应符合 GB 7101 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碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.14碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.15酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.16柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.17柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.18冰乙酸（又名冰醋酸）应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.19乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.1D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.2抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.3甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.4葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.5羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.6单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.7可溶性大豆多糖应符合 GB 1886.322 的规定。
- 2.1.8黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.9醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.10海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.11羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.12磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.13羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.14酸处理淀粉应符合 GB 29928 的规定。
- 2.1.15氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.16氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.17乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.18乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。

2.1.19食品用香精应符合 GB 30616的规定。

2.1.20大茴香醚、大蒜油、大蒜油树脂、单油酸甘油酯、丁香酚、丁香花蕾酊（提取物）、丁香花蕾油树脂、甘草酊、甘草流浸膏、甘草提取物（粉）、甘松油、海草（藻）提取物、褐藻胶、胡椒碱、芦荟提取物、肉桂皮油/油树脂、肉桂酸钾、甜橙皮提取物、甜小茴香油、西印度月桂叶提取物、香厚壳桂皮油、香叶酸、香叶提取物、小茴香醇、小茴香油（又名普通小茴香油）、辛酸己酯、辛酸戊酯、辛酸辛酯、乙酸十二醇酯、异丁酸肉桂酯、月桂醇（又名十二醇）、月桂醛、月桂叶提取物/油树脂、月桂叶油、中国肉桂皮酊（提取物）、5-羟基-十二酸甘油酯应符合GB 29938的规定。

2.1.21大茴香醛应符合GB 28354和GB 29938的规定。

2.1.22大茴香酸甲酯应符合GB 1886.272和GB 29938的规定。

2.1.23丁酸肉桂酯应符合GB 1886.129和GB 29938的规定。

2.1.24根皮素应符合GB 1886.261和GB 29938的规定。

2.1.25茴香醇应符合GB 28353和GB 29938的规定。

2.1.26麦芽酚应符合GB 1886.282和GB 29938的规定。

2.1.27肉桂醇应符合GB 1886.125和GB 29938的规定。

2.1.28肉桂酸应符合GB 28347和GB 29938的规定。

2.1.29肉桂酸甲酯应符合GB 28348和GB 29938的规定。

2.1.30肉桂酸肉桂酯应符合GB 29969和GB 29938的规定。

2.1.31香茅油应符合GB 1886.271和GB 29938的规定。

2.1.32乙酸香叶酯应符合GB 1886.157和GB 29938的规定。

2.1.33柚苷（又名柚皮甙提取物）应符合GB 1886.262和GB 29938的规定。

2.1.34中国肉桂油应符合GB 1886.207和GB 29938的规定。

2.1.35  $\alpha$ -戊基肉桂醛应符合GB 1886.131和GB 29938的规定。

2.1.36柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。

2.1.37高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。

2.1.38天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。

2.1.39甜菜红 GB 1886.111 的规定。

2.1.40生产用水应符合 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	具有该产品应有的形态，不发黏，无发霉，无变质	取适量样品置于一洁净白瓷盘中，自然

色泽	具有该产品应有的色泽	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
气、滋味	具有该产品应有的滋味与气味，无异味	
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	≤ 75.0	GB 5009.3
淀粉 (以干基计), g/100g	> 50.0	GB 5009.9
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.48	GB 5009.12
<sup>a</sup> 铝的残留量 (干样品, 以 Al 计), mg/kg	≤ 200	GB 5009.182
注 1: a 仅适用于添加硫酸铝钾、硫酸铝铵的产品;		
注 2: *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

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。

## 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。

## 编制说明

本标准适用于以食用淀粉（马铃薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、红薯淀粉、芋头淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉、蚕豆淀粉、大米淀粉中的一种或多种）为原料，加入生活饮用水，加入或不加入食用盐、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉（西红柿粉）、芹菜粉、南瓜粉、紫甘蓝粉、山药粉、火龙果粉、豌豆粉、蕨根粉、红甜菜粉、魔芋粉、魔芋精粉、大米粉、黑米粉、玉米粉、红豆粉、黑豆粉、荞麦粉、高粱粉、紫薯粉、红薯粉、海带粉、桑叶粉、墨鱼粉、葛根提取物中的一种或几种，加入或不加入硫酸铝钾、硫酸铝铵、碳酸钠、碳酸氢钠、酪蛋白酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、冰乙酸（又名冰醋酸）、乳酸、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（又名维生素C）（抗氧化剂）、甘油、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、羧甲基纤维素钠、单、双甘油脂肪酸酯、可溶性大豆多糖、黄原胶、醋酸酯淀粉、海藻酸钠、羟丙基淀粉、磷酸酯双淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、酸处理淀粉、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、食品用香精、食品用香料【大茴香醚、大茴香醛、大茴香酸甲酯、大蒜油、大蒜油树脂、单油酸甘油酯、丁酸肉桂酯、丁香酚、丁香花蕾酊（提取物）、丁香花蕾油树脂、甘草酊、甘草流浸膏、甘草提取物（粉）、甘松油、根皮素、海草（藻）提取物、褐藻胶、胡椒碱、茴香醇、芦荟提取物、麦芽酚、肉桂醇、肉桂皮油/油树脂、肉桂酸、肉桂酸钾、肉桂酸甲酯、肉桂酸肉桂酯、甜橙皮提取物、甜小茴香油、西印度月桂叶提取物、香厚壳桂皮油、香茅油、香叶酸、香叶提取物、小茴香醇、小茴香油（又名普通小茴香油）、辛酸己酯、辛酸戊酯、辛酸辛酯、乙酸十二醇酯、乙酸香叶酯、异丁酸肉桂酯、柚苷（又名柚皮甙提取物）、月桂醇（又名十二醇）、月桂醛、月桂叶提取物/油树脂、月桂叶油、中国肉桂皮酊（提取物）、中国肉桂油、5-羟基-十二酸甘油酯、 $\alpha$ -戊基肉桂醛中的一种或几种】、柑橘黄、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红中的一种或几种，经配料、和浆、成型、冷却、浸泡、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》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。

洛阳玖汇益食品有限公司