



410166S-2025



夏邑龙口龙粉丝有限公司企业标准

Q/XLKL 0001S-2025

淀粉制品

2025-01-13 发布

2025-01-13 实施

夏邑龙口龙粉丝有限公司 发布

前 言

本标准由夏邑龙口龙粉丝有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张乾勋。

本标准自发布之日起替代：Q/XLKL 0001S-2022（备案号：413450S-2022）。

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（小麦淀粉、玉米淀粉、豌豆淀粉、木薯淀粉、绿豆淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、蚕豆淀粉、土豆淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉、芋头淀粉中的一种或几种）为主要原料，添加生活饮用水，添加或不添加菠菜浆（菠菜加水打浆）或菠菜粉、番茄浆（番茄加水打浆）或番茄粉、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、紫薯粉、南瓜粉、莲藕粉、胡萝卜粉、芹菜粉、葱粉、红甜菜粉、杏仁粉、木瓜粉、芋头粉、桑叶粉、山药粉、葛根粉、蕨根粉、黑芝麻粉（黑芝麻打粉）或黑芝麻粉、魔芋粉、沙棘粉、鸡蛋粉（全蛋粉或蛋黄粉）或鸡蛋液（鸡蛋经清洗、打液）、羊奶粉、平卧菊三七（粉碎）、蒙古黄芪（粉碎）、阿胶粉、百合粉、桂圆粉、芡实粉、红枣粉、桔梗粉、莲子粉中的一种，添加或不添加硫酸铝铵（或硫酸铝钾）、食用盐、碳酸钠、食用大豆油中的一种或几种，经和浆、成型、冷却、冷冻、解冻清洗、晾晒或烘干、包装加工制成的非即食淀粉制品。

根据添加原料不同分为：单一型粉丝（条、皮）、复合型粉丝（条、皮）。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 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 食用淀粉（红薯淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、玉米淀粉、蚕豆淀粉、土豆淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉、芋头淀粉）应符合 GB 31637 的规定。

2.1.4 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.6 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343、GB 31637 和 NY/T 875 的规定。

2.1.7 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.8 黑芝麻、黑芝麻粉应符合 GB19300 的规定。

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

2.1.10 硫酸铝铵应符合 GB 1886.342 的规定。

2.1.11 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。

2.1.12 菠菜、番茄、山药粉、莲藕粉、葛根粉、蕨根粉、沙棘粉、紫薯粉、南瓜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、葱粉、红甜菜粉、木瓜粉、芋头粉、桑叶粉应新鲜、清洁、卫生，无污染、无腐烂，并符合 GB2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.13 菠菜粉、番茄粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.14 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.15 鸡蛋粉、鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。

2.1.16 羊奶粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.17 平卧菊三七应符合原卫生部公告 2012 年第 8 号的规定。

2.1.18 蒙古黄芪应符合卫生部关于党参等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告（2023 年 第 9 号）的规定。

2.1.19 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.20 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.21 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。

2.1.22 杏仁粉应符合 GB 19300 的规定。

2.1.23 阿胶粉、百合粉、芡实粉、红枣粉、桔梗粉、莲子粉应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。

2.1.24 桂圆粉应符合 DB35/T 955 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	具有本品应有的性状	从样品中取出一包，倒入一洁净白色瓷盘中，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，按照食用方法，熟制后，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气、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
食用盐 ^a （以 NaCl 计），g/100g	≤ 5.0	GB 5009.44
水分，%	≤ 17.0	GB 5009.3
灰分 ^b ，%	≤ 0.8	GB 5009.4
淀粉（以干基计），g/100g	> 50.0	GB 5009.9
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

黄曲霉毒素 B ₁ , $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	5.0	GB 5009.22
断条率, %	\leq	10 (粉丝、粉条)	GB/T 23587
铝的残留量 ^a (干样品, 以 Al 计), mg/kg	\leq	200	GB 5009.182
注: 1、*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; 2、a 仅适用于添加该添加剂的产品; 3、b 不适用于添加食用盐的产品。			

2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》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。

QB

编制说明

本标准适用于以食用淀粉（小麦淀粉、玉米淀粉、豌豆淀粉、木薯淀粉、绿豆淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、蚕豆淀粉、土豆淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉、芋头淀粉中的一种或几种）为主要原料，添加生活饮用水，添加或不添加菠菜浆（菠菜加水打浆）或菠菜粉、番茄浆（番茄加水打浆）或番茄粉、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、紫薯粉、南瓜粉、莲藕粉、胡萝卜粉、芹菜粉、葱粉、红甜菜粉、杏仁粉、木瓜粉、芋头粉、桑叶粉、山药粉、葛根粉、蕨根粉、黑芝麻粉（黑芝麻打粉）或黑芝麻粉、魔芋粉、沙棘粉、鸡蛋粉（全蛋粉或蛋黄粉）或鸡蛋液（鸡蛋经清洗、打液）、羊奶粉、平卧菊三七（粉碎）、蒙古黄芪（粉碎）、阿胶粉、百合粉、桂圆粉、芡实粉、红枣粉、桔梗粉、莲子粉中的一种，添加或不添加硫酸铝铵（或硫酸铝钾）、食用盐、碳酸钠、食用大豆油中的一种或几种，经和浆、成型、冷却、冷冻、解冻清洗、晾晒或烘干、包装加工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》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。

其中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。

夏邑龙口龙粉丝有限公司

QB