



410273S-2025



商丘炫丰食品有限公司企业标准

Q/SXF 0001S-2025

淀粉制品

2025-01-21 发布

2025-01-21 实施

商丘炫丰食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘炫丰食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李冰、张高峰。

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。

本标准适用于非即食淀粉制品（生制品），包括粉圆、芋圆、汤圆小丸子。

粉圆：以木薯淀粉为主要原料，添加生活饮用水，添加藜麦粉、青稞粉、糙米粉、黄米粉、糯米粉、白砂糖、食用酒精、香辛料（丁香、山奈、桂皮中的一种或几种）、醋酸酯淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、黄原胶、瓜尔胶、果胶、维生素C、羧甲基纤维素钠、肉桂酸钾、双乙酸钠、柠檬酸、复配乳化剂（植物油、单，双甘油脂肪酸酯、磷脂、水）、复配着色剂（胭脂虫红、单，双甘油脂肪酸酯、饮用水）、复配着色剂（胭脂树橙、天然胡萝卜素、单，双甘油脂肪酸酯、饮用水）、复配着色剂（叶绿素铜钠盐、单，双甘油脂肪酸酯、麦芽糊精）、食品用香精、柠檬酸钠、海藻酸钠、乙基麦芽酚、麦芽糖浆、胭脂虫红、亮蓝、诱惑红、焦糖色、柠檬黄、日落黄中的一种或几种，添加不添加柠檬酸水溶液、乳酸水溶液、冰乙酸水溶液中的一种或几种，经混和、粉碎、成型、筛选、预煮、冷却、包装加工而成的非即食淀粉制品（生制品）。

芋圆：以木薯淀粉为主要原料，添加生活饮用水，添加速冻薯类（紫薯、红薯、马铃薯、槟榔芋中的一种）、藜麦粉、青稞粉、糙米粉、黄米粉、糯米粉、抹茶粉、白砂糖、食用酒精、香辛料（丁香、山奈、桂皮中的一种或几种）、醋酸酯淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、黄原胶、瓜尔胶、果胶、维生素C、羧甲基纤维素钠、肉桂酸钾、双乙酸钠、柠檬酸、复配乳化剂（植物油、单，双甘油脂肪酸酯、磷脂、水）、复配着色剂（胭脂虫红、单，双甘油脂肪酸酯、饮用水）、复配着色剂（胭脂树橙、天然胡萝卜素、单，双甘油脂肪酸酯、饮用水）、复配着色剂（叶绿素铜钠盐、单，双甘油脂肪酸酯、麦芽糊精）、食品用香精、柠檬酸钠、海藻酸钠、乙基麦芽酚、麦芽糖浆、胭脂虫红、亮蓝、诱惑红、焦糖色、柠檬黄、日落黄中的一种或几种，添加不添加柠檬酸水溶液、乳酸水溶液、冰乙酸水溶液中的一种或几种，经蒸制（未完全熟制）或不蒸制、和面、成型、筛选、包装加工而成的非即食淀粉制品（生制品）。

汤圆小丸子：以木薯淀粉为主要原料，添加生活饮用水，添加速冻薯类（紫薯、红薯、马铃薯、槟榔芋中的一种）、藜麦粉、青稞粉、糙米粉、黄米粉、糯米粉、白砂糖、食用酒精、香辛料（丁香、山奈、桂皮中的一种或几种）、醋酸酯淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、黄原胶、瓜尔胶、果胶、维生素C、羧甲基纤维素钠、肉桂酸钾、双乙酸钠、柠檬酸、复配乳化剂（植物油、单，双甘油脂肪酸酯、磷脂、水）、复配着色剂（胭脂虫红、单，双甘油脂肪酸酯、饮用水）、复配着色剂（胭脂树橙、天然胡萝卜素、单，双甘油脂肪酸酯、饮用水）、复配着色剂（叶绿素铜钠盐、单，双甘油脂肪酸酯、麦芽糊精）、食品用香精、柠檬酸钠、海藻酸钠、乙基麦芽酚、麦芽糖浆、胭脂虫红、亮蓝、诱惑红、焦糖色、柠檬黄、日落黄中的一种或几种，添加不添加柠檬酸水溶液、乳酸水溶液、冰乙酸水溶液中的一种或几种，经和面、成型、筛选、包装加工而成的非即食淀粉制品（生制品）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 速冻薯类应符合 NY/T 1049 的规定。
- 2.1.4 藜麦粉、青稞粉、糙米粉，黄米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 糯米粉应符合 LS/T 3240 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.8 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.9 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.10 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.11 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.12 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.13 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.14 肉桂酸钾应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.15 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.16 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.17 复配着色剂、复配乳化剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.18 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.19 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.20 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.21 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.22 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.23 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.24 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.25 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.26 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.27 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.28 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.29 抹茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.30 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.31 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.32 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.33 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 的规定。

2.1.34 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.35 日落黄应符合 GB 6227.1 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	从混合均匀的样品中取出适量被测样品，倒入洁净的白瓷盘内，观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，按照食用方法品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、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
水分, %	≤ 60	GB 5009.3
淀粉, %	≥ 50	GB 5009.9
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
^a 双乙酸钠, g/kg	≤ 4.0	GB 5009.277
^a 亮蓝(以亮蓝计), g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
^a 诱惑红(以诱惑红计), g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35 或 SN/T 1743
^a 叶绿素铜钠盐, g/kg	≤ 0.5	GB 5009.260
^a 胭脂虫红(以胭脂红酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.288
^a 胭脂树橙, g/kg	≤ 0.15	GB 5009.287
^a 柠檬黄(以柠檬黄计), g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
^a 日落黄(以日落黄计), g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35

注:*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅适用于添加该食品添加剂的产品的检测，同一功能且具有数值型最大使用量的（相同色泽着色剂、防腐剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。

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 规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

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 检验规则

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

H N

Q B

编制说明

本标准适用于非即食淀粉制品（生制品），包括粉圆、芋圆、汤圆小丸子。

粉圆：以木薯淀粉为主要原料，添加生活饮用水，添加藜麦粉、青稞粉、糙米粉、黄米粉、糯米粉、白砂糖、食用酒精、香辛料（丁香、山奈、桂皮中的一种或几种）、醋酸酯淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、黄原胶、瓜尔胶、果胶、维生素C、羧甲基纤维素钠、肉桂酸钾、双乙酸钠、柠檬酸、复配乳化剂（植物油、单，双甘油脂肪酸酯、磷脂、水）、复配着色剂（胭脂虫红、单，双甘油脂肪酸酯、饮用水）、复配着色剂（胭脂树橙、天然胡萝卜素、单，双甘油脂肪酸酯、饮用水）、复配着色剂（叶绿素铜钠盐、单，双甘油脂肪酸酯、麦芽糊精）、食品用香精、柠檬酸钠、海藻酸钠、乙基麦芽酚、麦芽糖浆、胭脂虫红、亮蓝、诱惑红、焦糖色、柠檬黄、日落黄中的一种或几种，添加不添加柠檬酸水溶液、乳酸水溶液、冰乙酸水溶液中的一种或几种，经混和、粉碎、成型、筛选、预煮、冷却、包装加工而成的非即食淀粉制品（生制品）。

芋圆：以木薯淀粉为主要原料，添加生活饮用水，添加速冻薯类（紫薯、红薯、马铃薯、槟榔芋中的一种）、藜麦粉、青稞粉、糙米粉、黄米粉、糯米粉、抹茶粉、白砂糖、食用酒精、香辛料（丁香、山奈、桂皮中的一种或几种）、醋酸酯淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、黄原胶、瓜尔胶、果胶、维生素C、羧甲基纤维素钠、肉桂酸钾、双乙酸钠、柠檬酸、复配乳化剂（植物油、单，双甘油脂肪酸酯、磷脂、水）、复配着色剂（胭脂虫红、单，双甘油脂肪酸酯、饮用水）、复配着色剂（胭脂树橙、天然胡萝卜素、单，双甘油脂肪酸酯、饮用水）、复配着色剂（叶绿素铜钠盐、单，双甘油脂肪酸酯、麦芽糊精）、食品用香精、柠檬酸钠、海藻酸钠、乙基麦芽酚、麦芽糖浆、胭脂虫红、亮蓝、诱惑红、焦糖色、柠檬黄、日落黄中的一种或几种，添加不添加柠檬酸水溶液、乳酸水溶液、冰乙酸水溶液中的一种或几种，经蒸制（未完全熟制）或不蒸制、和面、成型、筛选、包装加工而成的非即食淀粉制品（生制品）。

汤圆小丸子：以木薯淀粉为主要原料，添加生活饮用水，添加速冻薯类（紫薯、红薯、马铃薯、槟榔芋中的一种）、藜麦粉、青稞粉、糙米粉、黄米粉、糯米粉、白砂糖、食用酒精、香辛料（丁香、山奈、桂皮中的一种或几种）、醋酸酯淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、黄原胶、瓜尔胶、果胶、维生素C、羧甲基纤维素钠、肉桂酸钾、双乙酸钠、柠檬酸、复配乳化剂（植物油、单，双甘油脂肪酸酯、磷脂、水）、复配着色剂（胭脂虫红、单，双甘油脂肪酸酯、饮用水）、复配着色剂（胭脂树橙、天然胡萝卜素、单，双甘油脂肪酸酯、饮用水）、复配着色剂（叶绿素铜钠盐、单，双甘油脂肪酸酯、麦芽糊精）、食品用香精、柠檬酸钠、海藻酸钠、乙基麦芽酚、麦芽糖浆、胭脂虫红、亮蓝、诱惑红、焦糖色、柠檬黄、日落黄中的一种或几种，添加不添加柠檬酸水溶液、乳酸水溶液、冰乙酸水溶液中的一种或几种，经和面、成型、筛选、包装加工而成的非即食淀粉制品（生制品）。

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，要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本产品符合 GB 2760 中的食品类别为：淀粉制品（粉圆）（食品分类号为：06.05.02.04）。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘炫丰食品有限公司

H N

Q B