



410283S-2025



商丘市龙禧食品有限公司企业标准

Q/SLS 0001S-2025

# 淀粉制品

2025-01-21 发布

2025-01-21 实施

商丘市龙禧食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由商丘市龙禧食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孙少凯。

本标准替代 Q/SLS 0001S-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小麦淀粉、食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉（土豆淀粉）、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、蕨根淀粉中的一种或几种为原料，添加生活饮用水，添加或不添加食用盐、山药粉、紫薯粉、南瓜粉、甜菜粉、菠菜粉、红萝卜粉、乳酸、硫酸铝钾中的一种或几种，经配料、和浆、成型、煮制、冷却、冷冻或不冷冻、解冻或不解冻、干燥或不干燥、包装加工而成的非即食淀粉制品。

根据原料不同，可分为：粉丝、粉条、粉皮、大拉皮、土豆粉；

根据工艺不同可分为：湿制品、干制品。

## 2 要求

### 2.1 原料辅料质量要求

2.1.1 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.2 食用红薯淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、蕨根淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.3 食用马铃薯淀粉（土豆淀粉）应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.5 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.6 生活饮用水（生产用水）应符合 GB 5749 的规定。

2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.8 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

2.1.9 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.10 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。

2.1.11 紫薯粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.12 南瓜粉、甜菜粉、菠菜粉、红萝卜粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.13 山药粉应符合 NY/T 2984 的规定。

### 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

| 项目 | 要求                  | 检验方法                 |
|----|---------------------|----------------------|
| 色泽 | 具有产品应有的色泽、有光泽，呈半透明状 | 取适量样品，在自然光下用肉眼观察其色泽、 |

|    |               |                                 |
|----|---------------|---------------------------------|
| 性状 | 条状或片状         | 性状、杂质，在沸水中煮 5 分钟后嗅其气味，<br>品其滋味。 |
| 气味 | 具有产品应有的气味，无异味 |                                 |
| 滋味 | 具有产品应有的滋味，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 规定。

表 2 理化指标

| 项 目   | 指 标  | 检验方法        |
|---|--|-------------|
| 水分, g/100g                                  | 17 (干粉丝、粉条、粉皮)<br>20 (其它干制品)<br>75.0 (湿制品) | GB 5009.3   |
| 淀粉 (以干基计), g/100g                           | 50   | GB 5009.9   |
| 铝的残留量 <sup>a</sup> (干样品, 以 Al 计), mg/kg     | 200  | GB 5009.182 |
| *铅 (以 Pb 计), mg/kg                          | 0.4  | GB 5009.12  |
| a仅适用于添加硫酸铝钾的产品;<br>*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：感官要求、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以食用小麦淀粉、食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉（土豆淀粉）、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、蕨根淀粉中的一种或几种为原料，添加生活饮用水，添加或不添加食用盐、山药粉、紫薯粉、南瓜粉、甜菜粉、菠菜粉、红萝卜粉、乳酸、硫酸铝钾中的一种或几种，经配料、和浆、成型、煮制、冷却、冷冻或不冷冻、解冻或不解冻、干燥或不干燥、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》规定制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘市龙禧食品有限公司