



413612S-2025



河南蔚美食品有限公司企业标准

Q/HWS 0004S-2025

淀粉制品

2025-12-17 发布

2025-12-17 实施

河南蔚美食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南蔚美食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张海燕。

本标准自发布实施日起替代 Q/HWS0004S-2025（备案号：411405S-2025）。

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马铃薯淀粉、木薯淀粉、豌豆淀粉、红薯淀粉、食用小麦淀粉、芋头淀粉、食用玉米淀粉、蚕豆淀粉、大米淀粉中的一种或几种、饮用水为原料，加入大米粉、食用盐、硫酸铝铵、硫酸铝钾、羧甲基纤维素钠、葡萄糖酸- δ -内酯、碳酸钠、酪蛋白酸钠、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、可溶性大豆多糖、黄原胶、复合调味粉（淀粉、食用盐、白砂糖、海藻糖、食用香精、葡萄糖酸- δ -内酯）、荆芥粉、燕麦粉、荞麦粉、高粱粉、黑豆粉、红豆粉、绿豆粉、黄豆粉、菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、紫薯粉、食用葛根粉、蕨根粉、番茄粉、山药粉、奇亚籽、食用香精中的一种或多种，经配料、和浆、成型、熟制、冷却、添加柠檬酸、冰乙酸（又名冰醋酸）、乳酸、食用植物油中的一种或几种、经浸泡、食用植物油喷淋、冷却、冷冻或不冷冻、解冻或不解冻、包装而成的非即食湿淀粉制品。

根据添加的原辅料不同将产品分为：湿粉条。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 木薯淀粉应符合GB/T 29343 和GB 31637 的规定。
- 2.1.2 食用马铃薯淀粉应符合GB/T 8884 和GB 31637 的规定。
- 2.1.3 红薯淀粉、芋头淀粉、豌豆淀粉、蚕豆淀粉、大米淀粉应符合GB 31637 的规定。
- 2.1.4 食用小麦淀粉应符合GB/T 8883 和GB 31637 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合GB/T 5461 和GB 2721 的规定。
- 2.1.6 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885 和GB 31637 的规定。
- 2.1.7 硫酸铝钾应符合GB 1886.229 的规定。
- 2.1.8 硫酸铝铵应符合 GB 25592 的规定。
- 2.1.9 大米粉应符合GB 2715的规定。
- 2.1.10 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.11 菠菜粉、南瓜粉、芹菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、山药粉、荆芥粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.12 紫薯粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 食用葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.14 冰乙酸（又名冰醋酸）应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.15 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.16 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.17 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.18 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

- 2.1.19 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.20 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.21 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.22 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.23 可溶性大豆多糖应符合 GB 1886.322 的规定。
- 2.1.24 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.25 食用蕨根粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.26 生活饮用水应符合GB 5749 的规定。
- 2.1.27 复合调味料应符合GB 31644 的规定。
- 2.1.28 燕麦粉、荞麦粉、高粱粉、黑豆粉、红豆粉、绿豆粉、黄豆粉应符合GB 2715 的规定。
- 2.1.29 食用香精应符合GB 30616 的规定。
- 2.1.30 食用植物油应符合GB 2716 的规定。
- 2.1.31 奇亚籽应符合GB 19300 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	具有该品种应有的性状	取适量样品，倒入一洁净瓷盘中，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，品其滋味。
色泽	具有该品种应有的色泽	
气味、滋味	具有各产品应有的气味和滋味，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，g/100g	≤ 75.0	GB 5009.3
淀粉（以干基计），%	> 50	GB 5009.9
铝的残留量 ^a （干样品，以Al计），mg/kg	≤ 200	GB 5009.182
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
氢氰酸 ^b ，mg/kg	≤ 10.0	GB 5009.36
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

单宁°（以干基计）， %	≤	0.3	GB/T 15686
注：*该项指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定； a 仅适用于添加硫酸铝铵、硫酸铝钾的产品检验； b 仅适用于添加木薯淀粉的产品； c 仅适用于添加高粱粉的产品检验。			

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌， /25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌， CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789. 10
注： a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。					

2.5 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。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 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

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马铃薯淀粉、木薯淀粉、豌豆淀粉、红薯淀粉、食用小麦淀粉、芋头淀粉、食用玉米淀粉、蚕豆淀粉、大米淀粉中的一种或几种、饮用水为原料，加入大米粉、食用盐、硫酸铝铵、硫酸铝钾、羧甲基纤维素钠、葡萄糖酸- δ -内酯、碳酸钠、酪蛋白酸钠、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、可溶性大豆多糖、黄原胶、复合调味粉（淀粉、食用盐、白砂糖、海藻糖、食用香精、葡萄糖酸- δ -内酯）、荆芥粉、燕麦粉、荞麦粉、高粱粉、黑豆粉、红豆粉、绿豆粉、黄豆粉、菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、紫薯粉、食用葛根粉、蕨根粉、番茄粉、山药粉、奇亚籽、食用香精中的一种或多种，经配料、和浆、成型、熟制、冷却、添加柠檬酸、冰乙酸（又名冰醋酸）、乳酸、食用植物油中的一种或几种、经浸泡、食用植物油喷淋、冷却、冷冻或不冷冻、解冻或不解冻、包装而成的非即食湿淀粉制品。

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》制订本企业标准，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。

河南蔚美食品有限公司