



413438S-2025



郑州德芙食品有限公司企业标准

Q/ZDFS 0002S-2025

湿淀粉制品

2025-12-04 发布

2025-12-04 实施

郑州德芙食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州德芙食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：罗恩建、任东升。

H N

Q B

湿淀粉制品

1 范围

本标准规定了湿淀粉制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用绿豆淀粉中的一种或几种为主要原料，添加水、面浆（小麦粉加入水，经洗面、沉淀、和浆制成）、大米粉（大米经粉碎制成）、紫米粉、黑米粉、荞麦粉、玉米粉、小米粉、高粱粉、山药粉、果蔬汁（芹菜、菠菜、胡萝卜、番茄、火龙果中的一种或几种，经去皮、清洗、榨汁制成）、果蔬粉（芹菜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、火龙果粉中的一种或几种）、食用盐、芝麻、食品添加剂【醋酸酯淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、海藻酸钠、抗坏血酸钠、乳酸钠、碳酸钠、瓜尔胶、黄原胶、乙酰化二淀粉磷酸酯、硫酸铝钾（仅限土豆粉、拉皮产品添加）、柠檬酸、乳酸、L-苹果酸、DL-苹果酸钠、冰乙酸（又名冰醋酸）中的一种或几种】、复配酸度调节剂（冰醋酸、葡萄糖酸- δ -内酯、柠檬酸钠、可溶性大豆多糖、食醋、食用酒精、食用盐、生活饮用水）中的一种或几种，经配料、调浆或调糊或和面、静置或不静置、熟制（蒸制、煮制、蒸煮、糊化、挤压熟化中的一种或几种）、冷却、拌油（大豆油、菜籽油中的一种）或不拌油、分切、包装、杀菌或不杀菌等工序加工而成的即食或非即食类湿淀粉制品。

根据不同的原辅料及生产工艺，可分为不同产品：凉皮、米面皮、擀面皮、河粉、米粉、土豆粉、拉皮、凉粉。

1.1 凉皮：以食用小麦淀粉、水为主要原料，添加面浆（小麦粉加入水，经洗面、沉淀、和浆制成）、果蔬汁（芹菜、菠菜、胡萝卜、番茄、火龙果中的一种或几种，经去皮、清洗、榨汁制成）、果蔬粉（芹菜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、火龙果粉中的一种或几种）、紫米粉、黑米粉、荞麦粉、玉米粉、小米粉、高粱粉、山药粉、食用盐、芝麻、食品添加剂【醋酸酯淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、海藻酸钠、抗坏血酸钠、乳酸钠、碳酸钠、瓜尔胶、黄原胶、乙酰化二淀粉磷酸酯、柠檬酸、乳酸、L-苹果酸、DL-苹果酸钠、冰乙酸（又名冰醋酸）中的一种或几种】、复配酸度调节剂（冰醋酸、葡萄糖酸- δ -内酯、柠檬酸钠、可溶性大豆多糖、食醋、食用酒精、食用盐、生活饮用水）中的一种或几种，经配料、调浆、蒸制、冷却、拌油（大豆油、菜籽油中的一种）、分切、包装、杀菌或不杀菌等工序加工而成的即食或非即食类湿淀粉制品。

1.2 米面皮：以食用小麦淀粉、水为主要原料，加入大米粉（大米经粉碎制成），添加紫米粉、黑米粉、荞麦粉、玉米粉、小米粉、高粱粉、山药粉、果蔬汁（芹菜、菠菜、胡萝卜、番茄、火龙果中的一种或几种，经去皮、清洗、榨汁制成）、果蔬粉（芹菜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、火龙果粉中的

一种或几种)、食用盐、芝麻、食品添加剂【醋酸酯淀粉、单, 双甘油脂肪酸酯、海藻酸钠、抗坏血酸钠、乳酸钠、碳酸钠、瓜尔胶、黄原胶、乙酰化二淀粉磷酸酯、柠檬酸、乳酸、L-苹果酸、DL-苹果酸钠、冰乙酸(又名冰醋酸)中的一种或几种】、复配酸度调节剂(冰醋酸、葡萄糖酸- δ -内酯、柠檬酸钠、可溶性大豆多糖、食醋、食用酒精、食用盐、生活饮用水)中的一种或几种, 经配料、调浆、蒸制、冷却、拌油(大豆油、菜籽油中的一种)、分切、包装、杀菌或不杀菌等工序加工而成的即食或非即食类湿淀粉制品。

1.3 擀面皮: 以食用小麦淀粉、水为主要原料, 添加面浆(小麦粉加入水, 经洗面、沉淀、和浆制成)、紫米粉、黑米粉、荞麦粉、玉米粉、小米粉、高粱粉、山药粉、食用盐、食品添加剂【醋酸酯淀粉、单, 双甘油脂肪酸酯、海藻酸钠、抗坏血酸钠、乳酸钠、碳酸钠、瓜尔胶、黄原胶、乙酰化二淀粉磷酸酯、柠檬酸、乳酸、L-苹果酸、DL-苹果酸钠、冰乙酸(又名冰醋酸)中的一种或几种】、复配酸度调节剂(冰醋酸、葡萄糖酸- δ -内酯、柠檬酸钠、可溶性大豆多糖、食醋、食用酒精、食用盐、生活饮用水)中的一种或几种, 经配料、调浆、静置、挤压糊化、压延、蒸制、冷却、拌油(大豆油、菜籽油中的一种)、分切、包装、杀菌或不杀菌等工序加工而成的即食或非即食类湿淀粉制品。

1.4 河粉/米粉: 以食用小麦淀粉、水为主要原料, 加入大米粉(大米经粉碎制成), 添加紫米粉、黑米粉、荞麦粉、玉米粉、小米粉、高粱粉、山药粉、果蔬汁(芹菜、菠菜、胡萝卜、番茄、火龙果中的一种或几种, 经去皮、清洗、榨汁制成)、果蔬粉(芹菜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、火龙果粉中的一种或几种)、食用盐、芝麻、食品添加剂【醋酸酯淀粉、单, 双甘油脂肪酸酯、海藻酸钠、抗坏血酸钠、乳酸钠、碳酸钠、瓜尔胶、黄原胶、乙酰化二淀粉磷酸酯、柠檬酸、乳酸、L-苹果酸、DL-苹果酸钠、冰乙酸(又名冰醋酸)中的一种或几种】、复配酸度调节剂(冰醋酸、葡萄糖酸- δ -内酯、柠檬酸钠、可溶性大豆多糖、食醋、食用酒精、食用盐、生活饮用水)中的一种或几种, 经配料、调浆、蒸制、冷却、拌油(大豆油、菜籽油中的一种)、分切、包装、杀菌或不杀菌等工序加工而成的即食或非即食类湿淀粉制品。

1.5 土豆粉: 以食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉中的一种或几种为主要原料, 添加水、紫米粉、黑米粉、荞麦粉、玉米粉、小米粉、高粱粉、山药粉、食用盐、食品添加剂【醋酸酯淀粉、单, 双甘油脂肪酸酯、海藻酸钠、抗坏血酸钠、乳酸钠、碳酸钠、瓜尔胶、黄原胶、乙酰化二淀粉磷酸酯、硫酸铝钾、柠檬酸、乳酸、L-苹果酸、DL-苹果酸钠、冰乙酸(又名冰醋酸)中的一种或几种】、复配酸度调节剂(冰醋酸、葡萄糖酸- δ -内酯、柠檬酸钠、可溶性大豆多糖、食醋、食用酒精、食用盐、生活饮用水)中的一种或几种, 经配料、和面、挤压成型、煮制、冷却、分切、包装、杀菌或不杀菌等工序加工而成的非即食的湿淀粉制品。

1.6 拉皮: 以食用木薯淀粉、水为主要原料, 添加紫米粉、黑米粉、荞麦粉、玉米粉、小米粉、高粱粉、山药粉、食用盐、食品添加剂【醋酸酯淀粉、单, 双甘油脂肪酸酯、海藻酸钠、抗坏血酸钠、

乳酸钠、碳酸钠、瓜尔胶、黄原胶、乙酰化二淀粉磷酸酯、硫酸铝钾、柠檬酸、乳酸、L-苹果酸、DL-苹果酸钠、冰乙酸（又名冰醋酸）中的一种或几种】、复配酸度调节剂（冰醋酸、葡萄糖酸- δ -内酯、柠檬酸钠、可溶性大豆多糖、食醋、食用酒精、食用盐、生活饮用水）中的一种或几种，经配料、调浆、蒸制、冷却、分切、包装、杀菌或不杀菌等工序加工而成的即食或非即食类湿淀粉制品。

1.7 凉粉：以食用马铃薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用绿豆淀粉中的一种或几种为主要原料，添加水、紫米粉、黑米粉、荞麦粉、玉米粉、小米粉、高粱粉、山药粉、果蔬汁（芹菜、菠菜、胡萝卜、番茄、火龙果中的一种或几种，经去皮、清洗、榨汁制成）、果蔬粉（芹菜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、火龙果粉中的一种或几种）、食用盐、芝麻、食品添加剂【醋酸酯淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、海藻酸钠、抗坏血酸钠、乳酸钠、碳酸钠、瓜尔胶、黄原胶、乙酰化二淀粉磷酸酯、柠檬酸、乳酸、L-苹果酸、DL-苹果酸钠、冰乙酸（又名冰醋酸）中的一种或几种】、复配酸度调节剂（冰醋酸、葡萄糖酸- δ -内酯、柠檬酸钠、可溶性大豆多糖、食醋、食用酒精、食用盐、生活饮用水）中的一种或几种，经配料、调浆或调糊、加热糊化、冷却、分切、包装、杀菌或不杀菌等工序加工而成的即食或非即食类湿淀粉制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用绿豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.3 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 大米、紫米粉、黑米粉、荞麦粉、玉米粉、小米粉、高粱粉、山药粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.5 芹菜、菠菜、胡萝卜、番茄、火龙果应新鲜、无腐烂、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.6 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.8 芝麻应符合 GB 19300 的规定。

2.1.9 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。

2.1.10 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

2.1.11 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。

2.1.12 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。

2.1.13 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。

2.1.14 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.15 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。

- 2.1.16 黄原胶应符合 GB 1886.41 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 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。
- 2.1.19 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.20 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.21 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.22 DL-苹果酸钠应符合 GB 30608 的规定。
- 2.1.23 冰乙酸（又名冰醋酸）应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.24 复配酸度调节剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.25 大豆油、菜籽油应符合 GB 2716 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	取适量样品，倒入洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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	GB 5009.3
淀粉（以干基计）, g/100g	> 50.0	GB 5009.9
灰分, g/100g	≤ 0.8	GB 5009.4
*铅（以Pb计）, mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
铝的残留量 ^a （干样品，以Al计）, mg/kg	≤ 200	GB 5009.182

注：铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅适用于添加了硫酸铝钾的土豆粉、拉皮产品的检验。

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	

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b / (CFU/g)	5	2	10 ⁵	10 ⁶	GB 4789. 2
大肠菌群 ^b / (CFU/g)	5	2	20	10 ²	GB 4789. 3 平板计数法
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。					
b 仅限即食类产品检验。					

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、菌落总数（仅限即食类产品）、大肠菌群（仅限即食类产品）。针对无杀菌工艺的产品，验证检验一天一批次，验证检验增加项目：菌落总数、大肠菌群。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、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用绿豆淀粉中的一种或几种为主要原料，添加水、面浆（小麦粉加入水，经洗面、沉淀、和浆制成）、大米粉（大米经粉碎制成）、紫米粉、黑米粉、荞麦粉、玉米粉、小米粉、高粱粉、山药粉、果蔬汁（芹菜、菠菜、胡萝卜、番茄、火龙果中的一种或几种，经去皮、清洗、榨汁制成）、果蔬粉（芹菜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、火龙果粉中的一种或几种）、食用盐、芝麻、食品添加剂【醋酸酯淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、海藻酸钠、抗坏血酸钠、乳酸钠、碳酸钠、瓜尔胶、黄原胶、乙酰化二淀粉磷酸酯、硫酸铝钾（仅限土豆粉、拉皮产品添加）、柠檬酸、乳酸、L-苹果酸、DL-苹果酸钠、冰乙酸（又名冰醋酸）中的一种或几种】、复配酸度调节剂（冰醋酸、葡萄糖酸- δ -内酯、柠檬酸钠、可溶性大豆多糖、食醋、食用酒精、食用盐、生活饮用水）中的一种或几种，经配料、调浆或调糊或和面、静置或不静置、熟制（蒸制、煮制、蒸煮、糊化、挤压熟化中的一种或几种）、冷却、拌油（大豆油、菜籽油中的一种）或不拌油、分切、包装、杀菌或不杀菌等工序加工而成的即食或非即食类湿淀粉制品。

根据不同的原辅料及生产工艺，可分为不同产品：凉皮、米面皮、擀面皮、河粉、米粉、土豆粉、拉皮、凉粉。

1.1 凉皮：以食用小麦淀粉、水为主要原料，添加面浆（小麦粉加入水，经洗面、沉淀、和浆制成）、果蔬汁（芹菜、菠菜、胡萝卜、番茄、火龙果中的一种或几种，经去皮、清洗、榨汁制成）、果蔬粉（芹菜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、火龙果粉中的一种或几种）、紫米粉、黑米粉、荞麦粉、玉米粉、小米粉、高粱粉、山药粉、食用盐、芝麻、食品添加剂【醋酸酯淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、海藻酸钠、抗坏血酸钠、乳酸钠、碳酸钠、瓜尔胶、黄原胶、乙酰化二淀粉磷酸酯、柠檬酸、乳酸、L-苹果酸、DL-苹果酸钠、冰乙酸（又名冰醋酸）中的一种或几种】、复配酸度调节剂（冰醋酸、葡萄糖酸- δ -内酯、柠檬酸钠、可溶性大豆多糖、食醋、食用酒精、食用盐、生活饮用水）中的一种或几种，经配料、调浆、蒸制、冷却、拌油（大豆油、菜籽油中的一种）、分切、包装、杀菌或不杀菌等工序加工而成的即食或非即食类湿淀粉制品。

1.2 米面皮：以食用小麦淀粉、水为主要原料，加入大米粉（大米经粉碎制成），添加紫米粉、黑米粉、荞麦粉、玉米粉、小米粉、高粱粉、山药粉、果蔬汁（芹菜、菠菜、胡萝卜、番茄、火龙果中的一种或几种，经去皮、清洗、榨汁制成）、果蔬粉（芹菜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、火龙果粉中的一种或几种）、食用盐、芝麻、食品添加剂【醋酸酯淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、海藻酸钠、抗坏血酸钠、乳酸钠、碳酸钠、瓜尔胶、黄原胶、乙酰化二淀粉磷酸酯、柠檬酸、乳酸、L-苹果酸、DL-苹果酸钠、冰乙酸（又名冰醋酸）中的一种或几种】、复配酸度调节剂（冰醋酸、葡萄糖酸- δ -内酯、柠檬酸钠、可溶性大豆多糖、食醋、食用酒精、食用盐、生活饮用水）中的一种或几种，经配料、调浆、

蒸制、冷却、拌油（大豆油、菜籽油中的一种）、分切、包装、杀菌或不杀菌等工序加工而成的即食或非即食类湿淀粉制品。

1.3 擀面皮：以食用小麦淀粉、水为主要原料，添加面浆（小麦粉加入水，经洗面、沉淀、和浆制成）、紫米粉、黑米粉、荞麦粉、玉米粉、小米粉、高粱粉、山药粉、食用盐、食品添加剂【醋酸酯淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、海藻酸钠、抗坏血酸钠、乳酸钠、碳酸钠、瓜尔胶、黄原胶、乙酰化二淀粉磷酸酯、柠檬酸、乳酸、L-苹果酸、DL-苹果酸钠、冰乙酸（又名冰醋酸）中的一种或几种】、复配酸度调节剂（冰醋酸、葡萄糖酸- δ -内酯、柠檬酸钠、可溶性大豆多糖、食醋、食用酒精、食用盐、生活饮用水）中的一种或几种，经配料、调浆、静置、挤压糊化、压延、蒸制、冷却、拌油（大豆油、菜籽油中的一种）、分切、包装、杀菌或不杀菌等工序加工而成的即食或非即食类湿淀粉制品。

1.4 河粉/米粉：以食用小麦淀粉、水为主要原料，加入大米粉（大米经粉碎制成），添加紫米粉、黑米粉、荞麦粉、玉米粉、小米粉、高粱粉、山药粉、果蔬汁（芹菜、菠菜、胡萝卜、番茄、火龙果中的一种或几种，经去皮、清洗、榨汁制成）、果蔬粉（芹菜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、火龙果粉中的一种或几种）、食用盐、芝麻、食品添加剂【醋酸酯淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、海藻酸钠、抗坏血酸钠、乳酸钠、碳酸钠、瓜尔胶、黄原胶、乙酰化二淀粉磷酸酯、柠檬酸、乳酸、L-苹果酸、DL-苹果酸钠、冰乙酸（又名冰醋酸）中的一种或几种】、复配酸度调节剂（冰醋酸、葡萄糖酸- δ -内酯、柠檬酸钠、可溶性大豆多糖、食醋、食用酒精、食用盐、生活饮用水）中的一种或几种，经配料、调浆、蒸制、冷却、拌油（大豆油、菜籽油中的一种）、分切、包装、杀菌或不杀菌等工序加工而成的即食或非即食类湿淀粉制品。

1.5 土豆粉：以食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉中的一种或几种为主要原料，添加水、紫米粉、黑米粉、荞麦粉、玉米粉、小米粉、高粱粉、山药粉、食用盐、食品添加剂【醋酸酯淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、海藻酸钠、抗坏血酸钠、乳酸钠、碳酸钠、瓜尔胶、黄原胶、乙酰化二淀粉磷酸酯、硫酸铝钾、柠檬酸、乳酸、L-苹果酸、DL-苹果酸钠、冰乙酸（又名冰醋酸）中的一种或几种】、复配酸度调节剂（冰醋酸、葡萄糖酸- δ -内酯、柠檬酸钠、可溶性大豆多糖、食醋、食用酒精、食用盐、生活饮用水）中的一种或几种，经配料、和面、挤压成型、煮制、冷却、分切、包装、杀菌或不杀菌等工序加工而成的非即食的湿淀粉制品。

1.6 拉皮：以食用木薯淀粉、水为主要原料，添加紫米粉、黑米粉、荞麦粉、玉米粉、小米粉、高粱粉、山药粉、食用盐、食品添加剂【醋酸酯淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、海藻酸钠、抗坏血酸钠、乳酸钠、碳酸钠、瓜尔胶、黄原胶、乙酰化二淀粉磷酸酯、硫酸铝钾、柠檬酸、乳酸、L-苹果酸、DL-苹果酸钠、冰乙酸（又名冰醋酸）中的一种或几种】、复配酸度调节剂（冰醋酸、葡萄糖酸- δ -内酯、柠檬酸钠、可溶性大豆多糖、食醋、食用酒精、食用盐、生活饮用水）中的一种或几种，经配料、调浆、蒸制、冷却、分切、包装、杀菌或不杀菌等工序加工而成的即食或非即食类湿淀粉制品。

1.7 凉粉：以食用马铃薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用绿豆淀粉中的一种或几种为主要原料，添加水、紫米粉、黑米粉、荞麦粉、玉米粉、小米粉、高粱粉、山药粉、果蔬汁（芹菜、菠菜、胡萝卜、番茄、火龙果中的一种或几种，经去皮、清洗、榨汁制成）、果蔬粉（芹菜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、火龙果粉中的一种或几种）、食用盐、芝麻、食品添加剂【醋酸酯淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、海藻酸钠、抗坏血酸钠、乳酸钠、碳酸钠、瓜尔胶、黄原胶、乙酰化二淀粉磷酸酯、柠檬酸、乳酸、L-苹果酸、DL-苹果酸钠、冰乙酸（又名冰醋酸）中的一种或几种】、复配酸度调节剂（冰醋酸、葡萄糖酸- δ -内酯、柠檬酸钠、可溶性大豆多糖、食醋、食用酒精、食用盐、生活饮用水）中的一种或几种，经配料、调浆或调糊、加热糊化、冷却、分切、包装、杀菌或不杀菌等工序加工而成的即食或非即食类湿淀粉制品。

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，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。

郑州德芙食品有限公司