



410064S-2025



河南省吉骏食品有限公司企业标准

Q/HJJ 0002S-2025

# 淀粉制品

2025-01-07 发布

2025-01-07 实施

河南省吉骏食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南省吉骏食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：马英斌。

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。

本标准适用于以淀粉制品（大拉皮、土豆粉、川粉、苕皮、凉粉、宽粉、红薯粉条、紫薯粉条、菠菜粉条、南瓜粉条、番茄粉条、芹菜粉条、胡萝卜粉条、荆芥粉条、山药粉条、绿豆粉条、豌豆粉条、蕨根粉条、葛根粉条、荞麦粉条、芋头粉条、香芋粉条、蔬菜粉条、魔芋粉条、莜麦粉条、鸡蛋粉条、藕粉粉条中的一种或几种）为主料包，搭配或不搭配外购料包[调味粉包、调味汤包、调味酱包、调味醋包、调味汁包、芝麻酱调味包、火锅底料包、豉油包、调味油包、辣椒油包、麻辣油包、骨汤包、籽类包（熟制）、脱水菜包、蔬菜包、蒜蓉酱包、方便菜肴包、酱腌菜包、食用菌包、豆制品包、花甲包、螺蛳包、海鲜包、海带包、肉包、牛肚包、脱水牛肉包、蛋白素肉包、卤蛋包、紫菜虾米包、海苔包、肉丸包、香肠包、鱼丸包、鸭血包、酸笋螺蛳肉沫包]中的一种或几种，经组合或不组合、包装而成的淀粉制品。

淀粉制品：是以食用淀粉（食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用紫薯淀粉、蚕豆淀粉、芋头淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉、小麦淀粉、大米淀粉、山药淀粉中的一种或几种）为主要原料，添加或不添加燕麦粉、魔芋精粉、玉米粉、香芋粉、山药粉、藕粉、蕨根粉、魔芋粉、葛根粉、荞麦粉、莜麦粉、谷朊粉、果蔬粉（南瓜粉、菠菜粉、番茄粉、芹菜粉、胡萝卜粉、紫薯粉、荆芥粉、香菜粉中的一种）或者鲜蔬菜汁（南瓜、菠菜、芹菜、胡萝卜、番茄、荆芥、香菜中的一种，清洗、榨汁）、鲜鸡蛋液、蛋黄粉、食用盐、酿造酱油（含焦糖色）、乳清发酵物（固态复合调味料）、醋酸酯淀粉、海藻酸钠、硫酸铝铵（或硫酸铝钾）（仅适用于粉丝、粉条）、羧甲基纤维素钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、单、双甘油脂肪酸酯、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、可溶性大豆多糖、瓜尔胶、卡拉胶、d1-酒石酸（仅适用于粉丝、粉条）、氯化钾、黄原胶、柠檬酸、柠檬酸钠、冰乙酸、乳酸、乳酸钠、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸钠、维生素C、酪蛋白酸钠、硫酸钙、微晶纤维素、柑橘黄、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红、食品用香精、碳酸钠、碳酸钙、冰乙酸（又名冰醋酸）、乙酰化二淀粉磷酸酯、复配乳化剂（单、双甘油脂肪酸酯、柠檬酸脂肪酸甘油酯、冰乙酸）中的一种或几种，加入饮用水，经调配、和浆、成型、冷却、老化或不老化、分切、速冻或不速冻（速冻隧道）、冷冻或不冷冻、干燥或不干燥、杀菌或不杀菌、包装加工而成的非即食淀粉制品（大拉皮、土豆粉、川粉、苕皮、凉粉、宽粉、手擀粉、红薯粉条、紫薯粉条、菠菜粉条、南瓜粉条、番茄粉条、芹菜粉条、胡萝卜粉条、荆芥粉条、山药粉条、绿豆粉条、豌豆粉条、蕨根粉条、葛根粉条、荞麦粉条、芋头粉条、香芋粉条、蔬菜粉条、魔芋粉条、莜麦粉条、鸡蛋粉条、藕粉粉条、香菜粉条）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用红薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用紫薯淀粉、蚕豆淀粉、芋头淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉、小麦淀粉、大米淀粉、山药淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 食用马铃薯淀粉符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 食用豌豆淀粉符合 GB/T 38572 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 藕粉应符合 GB/T 25733 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 香芋粉、山药粉、紫薯粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.9 蕨根粉应符合 DB61/0022 的规定。
- 2.1.10 魔芋粉、魔芋精粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.11 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.12 莜麦粉、荞麦粉、燕麦粉应符合 GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.13 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.14 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.15 南瓜、菠菜、芹菜、胡萝卜、番茄、荆芥应无污染、无霉变、无腐烂，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.16 鲜鸡蛋、蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.17 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.18 酿造酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.19 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.20 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.21 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。
- 2.1.22 硫酸铝铵应符合 GB 1886.342 的规定。
- 2.1.23 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.24 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.25 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.26 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.27 可溶性大豆多糖应符合 GB 1886.322 的规定。
- 2.1.28 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.29 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.30 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.31 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

- 2.1.32 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.33 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.34 冰乙酸应符合 GB 1886.85 的规定。
- 2.1.35 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.36 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.37 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.38 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.39 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.40 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.41 硫酸钙应符合 GB 1886.6 的规定。
- 2.1.42 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.43 蒜蓉酱包、复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.44 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.45 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.46 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.47 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.48 骨汤包应符合 T/CMATB 8001 的规定。
- 2.1.49 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.50 调味粉包、调味汤包、调味酱包、调味醋包、调味汁包、芝麻酱调味包、火锅底料包、豉油包应符合 SB/T 11194 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.51 调味油包、辣椒油、麻辣油包应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.52 籽类包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.53 脱水菜包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.54 方便菜肴包应符合 QB/T 5471 的规定。
- 2.1.55 酱腌菜包应符合 SB/T 10439 的规定。
- 2.1.56 食用菌包应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.57 豆制品包应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.58 花甲包、螺蛳包、海鲜包应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.59 海带包应符合 SC/T 3301 的规定。
- 2.1.60 肉包、牛肚包、脱水牛肉包应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.61 蛋白素肉包应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.62 卤蛋包应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.63 紫菜虾米包应符合 GB 10136 的规定。

- 2.1.64 海苔包应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.65 肉丸包、香肠包应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.66 鱼丸包应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.67 鸭血包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.68 酸笋螺蛳肉沫包应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.69d1-酒石酸应符合 GB 1886.42 的规定。
- 2.1.70 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.71 复配乳化剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.72 乳清发酵物（固态复合调味料）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.73 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.74 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.75 冰乙酸（又名冰醋酸）应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.76 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 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
色泽	具有本品应有的色泽	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其性状、色泽和外观、杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
性状	粗细均匀丝条状或宽条状或块状	
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
水分, g/100g	湿制品 ≤	75.0
	干制品 ≤	17.0
	凉粉 ≥	50
淀粉（以干基计），g/100g	>	50
*铅 <sup>a</sup> （以 Pb 计），mg/kg	≤	0.4
总砷 <sup>a</sup> （以 As 计），mg/kg	≤	0.5
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> <sup>a</sup> ，μg/kg	≤	5.0

酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤	芝麻酱调味包、籽类包(熟制)	3.0	GB 5009.229
		火锅底料包、豉油包、调味油包、辣椒油包、麻辣油包	5.0	
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤	芝麻酱调味包、火锅底料包、豉油包、调味油包、辣椒油包、麻辣油包	0.25	GB 5009.227
		籽类包(熟制)	0.5	
铝的残留量(干样品, 以 Al 计) <sup>b</sup> , mg/kg		≤	200	GB 5009.182
dl-酒石酸(以酒石酸计) <sup>b</sup> , g/kg		≤	2.0	GB 5009.157
<p>注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;</p> <p>a 铅、总砷、黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 适用于产品的混合检验, 未搭配料包的产品仅对淀粉制品包检测;</p> <p>b 仅适用于添加该食品添加剂的淀粉制品包。</p>				

#### 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, 外购料包中食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定, 兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

#### 3 检验

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

## 编制说明

本标准适用于以淀粉制品（大拉皮、土豆粉、川粉、苕皮、凉粉、宽粉、红薯粉条、紫薯粉条、菠菜粉条、南瓜粉条、番茄粉条、芹菜粉条、胡萝卜粉条、荆芥粉条、山药粉条、绿豆粉条、豌豆粉条、蕨根粉条、葛根粉条、荞麦粉条、芋头粉条、香芋粉条、蔬菜粉条、魔芋粉条、莜麦粉条、鸡蛋粉条、藕粉粉条中的一种或几种）为主料包，搭配或不搭配外购料包[调味粉包、调味汤包、调味酱包、调味醋包、调味汁包、芝麻酱调味包、火锅底料包、豉油包、调味油包、辣椒油包、麻辣油包、骨汤包、籽类包（熟制）、脱水菜包、蔬菜包、蒜蓉酱包、方便菜肴包、酱腌菜包、食用菌包、豆制品包、花甲包、螺蛳包、海鲜包、海带包、肉包、牛肚包、脱水牛肉包、蛋白素肉包、卤蛋包、紫菜虾米包、海苔包、肉丸包、香肠包、鱼丸包、鸭血包、酸笋螺蛳肉沫包]中的一种或几种，经组合或不组合、包装而成的淀粉制品。

淀粉制品：是以食用淀粉（食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用紫薯淀粉、蚕豆淀粉、芋头淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉、小麦淀粉、大米淀粉、山药淀粉中的一种或几种）为主要原料，添加或不添加燕麦粉、魔芋精粉、玉米粉、香芋粉、山药粉、藕粉、蕨根粉、魔芋粉、葛根粉、荞麦粉、莜麦粉、谷朊粉、果蔬粉（南瓜粉、菠菜粉、番茄粉、芹菜粉、胡萝卜粉、紫薯粉、荆芥粉、香菜粉中的一种）或者鲜蔬菜汁（南瓜、菠菜、芹菜、胡萝卜、番茄、荆芥、香菜中的一种，清洗、榨汁）、鲜鸡蛋液、蛋黄粉、食用盐、酿造酱油（含焦糖色）、乳清发酵物（固态复合调味料）、醋酸酯淀粉、海藻酸钠、硫酸铝铵（或硫酸铝钾）（仅适用于粉丝、粉条）、羧甲基纤维素钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、单、双甘油脂肪酸酯、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、可溶性大豆多糖、瓜尔胶、卡拉胶、d1-酒石酸（仅适用于粉丝、粉条）、氯化钾、黄原胶、柠檬酸、柠檬酸钠、冰乙酸、乳酸、乳酸钠、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸钠、维生素C、酪蛋白酸钠、硫酸钙、微晶纤维素、柑橘黄、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红、食品用香精、碳酸钠、碳酸钙、冰乙酸（又名冰醋酸）、乙酰化二淀粉磷酸酯、复配乳化剂（单、双甘油脂肪酸酯、柠檬酸脂肪酸甘油酯、冰乙酸）中的一种或几种，加入饮用水，经调配、和浆、成型、冷却、老化或不老化、分切、速冻或不速冻（速冻隧道）、冷冻或不冷冻、干燥或不干燥、杀菌或不杀菌、包装加工而成的非即食淀粉制品（大拉皮、土豆粉、川粉、苕皮、凉粉、宽粉、手擀粉、红薯粉条、紫薯粉条、菠菜粉条、南瓜粉条、番茄粉条、芹菜粉条、胡萝卜粉条、荆芥粉条、山药粉条、绿豆粉条、豌豆粉条、蕨根粉条、葛根粉条、荞麦粉条、芋头粉条、香芋粉条、蔬菜粉条、魔芋粉条、莜麦粉条、鸡蛋粉条、藕粉粉条、香菜粉条）。

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提供依据。

本标准所涉及产品：大拉皮、土豆粉、川粉、苕皮、宽粉、手擀粉、红薯粉条、紫薯粉条、菠菜粉条、南瓜粉条、番茄粉条、芹菜粉条、胡萝卜粉条、荆芥粉条、山药粉条、绿豆粉条、豌豆粉条、蕨根粉条、葛根粉条、荞麦粉条、芋头粉条、香芋粉条、蔬菜粉条、魔芋粉条、莜麦粉条、鸡蛋粉条、

藕粉粉条、香菜粉条，在 GB 2760 中的属性为 06.05.02.01 粉丝、粉条；凉粉在 GB 2760 中的属性为 06.05.02.05 其他淀粉制品（如凉粉等）。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省吉骏食品有限公司

H N

Q B