



410435S-2025



河南彬彬食品科技有限公司企业标准

Q/HBBS 0002S-2025

湿淀粉制品

2025-02-10 发布

2025-02-10 实施

河南彬彬食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南彬彬食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：范文立。

H N

Q B

湿淀粉制品

1 范围

本标准规定了湿淀粉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用淀粉【马铃薯淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、玉米淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、芋头淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉、荞麦淀粉、大米淀粉、预糊化淀粉中的一种或多种】为主要原料，加入或不加入豌豆粉、魔芋精粉、魔芋粉、褐藻粉、紫薯粉、红薯粉、南瓜粉、蕨根粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉（西红柿粉）、芹菜粉、红甜菜粉、山药粉、海带粉、桑叶粉、食用盐、酿造酱油、红烧酱料（复合调味料）中的一种或几种，加入或不加入硫酸铝钾（**仅限粉丝、粉条**）、硫酸铝铵（**仅限粉丝、粉条**）、氯化钙（加工助剂）、海藻酸钠、冰醋酸（又名冰醋酸）、碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、乳酸钠、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（又名维生素C）（抗氧化剂）、醋酸酯淀粉、羟丙基淀粉、磷酸酯双淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、酸处理淀粉、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、柑橘黄、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红、食品用香精中的一种或几种，经配料、加饮用水打芡和面、漏粉成型或蒸煮成型、熟化或不熟化、分切、冷却、浸泡或不浸泡、包装而成的非即食湿淀粉制品。

根据所用原辅料不同，产品分类为：湿粉条/丝、湿土豆粉、湿魔芋粉条/丝、复合粉丝/粉条、凉粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 豌豆粉、紫薯粉、红薯粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 南瓜粉、蕨根粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉（西红柿粉）、芹菜粉、红甜菜粉、山药粉、桑叶粉应清洁、卫生、无污染。
- 2.1.4 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.5 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.6 褐藻粉、海带粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.8 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.9 红烧酱料（复合调味料）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.10 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。
- 2.1.11 硫酸铝铵应符合 GB 1886.342 的规定。
- 2.1.12 冰乙酸（又名冰醋酸）应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.13 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.14 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

- 2.1.15 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.16 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.17 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.18 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.19 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.20 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.21 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.22 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.23 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.24 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.25 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.26 酸处理淀粉应符合 GB 29928 的规定。
- 2.1.27 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.28 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.29 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.30 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.31 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.32 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.33 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.34 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.35 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.36 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.37 预糊化淀粉应符合 GB/T 38573 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.38 氯化钙应符合 GB 1886.457 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	条状、丝状、块状或具有产品应有的性状	取适量样品，倒入一洁净白瓷盘或同类容器中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，样品经熟制后，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), g/100g	> 50.0	GB 5009.9
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.12
铝的残留量 (干样品, 以 Al 计), mg/kg	≤ 200 (仅适用于添加硫酸铝钾、硫酸铝铵的产品)	GB 5009.182
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
氢氰酸, mg/kg	≤ 10.0 (仅适用于以木薯淀粉为主料的产品)	GB 5009.36

注*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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

出厂检验项目为: 感官要求、水分、净含量及允许短缺量的检验。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淀粉【马铃薯淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、玉米淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、芋头淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉、荞麦淀粉、大米淀粉、预糊化淀粉中的一种或多种】为主要原料，加入或不加入豌豆粉、魔芋精粉、魔芋粉、褐藻粉、紫薯粉、红薯粉、南瓜粉、蕨根粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉（西红柿粉）、芹菜粉、红甜菜粉、山药粉、海带粉、桑叶粉、食用盐、酿造酱油、红烧酱料（复合调味料）中的一种或几种，加入或不加入硫酸铝钾（**仅限粉丝、粉条**）、硫酸铝铵（**仅限粉丝、粉条**）、氯化钙（加工助剂）、海藻酸钠、冰醋酸（又名冰醋酸）、碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、乳酸钠、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（又名维生素 C）（抗氧化剂）、醋酸酯淀粉、羟丙基淀粉、磷酸酯双淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、酸处理淀粉、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、柑橘黄、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红、食品用香精中的一种或几种，经配料、加饮用水打芡和面、漏粉成型或蒸煮成型、熟化或不熟化、分切、冷却、浸泡或不浸泡、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。

河南彬彬食品科技有限公司

QB