



410454S-2025



河南棠源生物科技有限公司企业标准

Q/HTS 0001S-2025

粉圆

2025-02-10 发布

2025-02-10 实施

河南棠源生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南棠源生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：张静。

本标准自发布实施之日起替代：Q/HTS 0001S-2022。

H N

Q B

粉圆

1 范围

本标准规定了粉圆的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以木薯淀粉为主要原料，添加生活饮用水（经粗滤、精滤、反渗透），添加玉米淀粉、马铃薯淀粉、西米淀粉、果蔬粉【百香果、菠萝、菠萝蜜、草莓、橙、黑加仑、木瓜、柑橘、枸杞、哈密瓜、海棠果、火龙果、蓝莓、梨、牛油果、李子、蔓越莓、芒果、猕猴桃（奇异果）、柠檬、枇杷、苹果、葡萄、提子、桑葚、沙棘、山楂、柿子、树莓、黑莓、桃、无花果、香蕉、杏、雪莲果、杨桃、樱桃、柚子、西柚、枣、榴莲、西番莲、石榴、番石榴（芭乐）、人参果、莲雾、番荔枝、杨梅、桔子、红枣、菠菜、南瓜中的一种或几种】、紫薯粉、紫薯（经蒸煮）、红糖、黑糖、白砂糖、葡萄糖浆、果葡糖浆、半乳甘露聚糖、抹茶粉、红茶粉、绿茶粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基淀粉、氧化羟丙基淀粉、羟丙基甲基纤维素、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、刺槐豆胶、阿拉伯胶、羧甲基纤维素钠、微晶纤维素、双乙酸钠、焦糖色（加氨生产）、诱惑红、柠檬黄、日落黄、亮蓝、叶绿素铜钠盐、植物炭黑、乙基麦芽酚、罗汉果甜苷、木糖醇、单，双甘油脂肪酸酯、乳酸脂肪酸甘油酯、甘油、酪蛋白酸钠、聚丙烯酸钠、磷脂、维生素 C（抗坏血酸，抗氧化剂）、乳酸、乳酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、L-苹果酸、硅酸钙、碳酸钙、食品用香精中的一种或几种，经混合、调配、成型、筛选、干燥、包装加工而成的非即食粉圆（生制品）。

根据所用辅料不同，产品分类为抹茶味粉圆、花香味粉圆、杂粮味粉圆、水果味粉圆、蔬菜味粉圆、薯味粉圆、奶味粉圆、复合风味粉圆。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 西米淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.7 紫薯粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 紫薯应清洁、卫生、无污染、无霉烂、无病虫害，并符合 GB 2762、GB2763 的规定。
- 2.1.9 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 葡萄糖浆应符合 GB/T 20882.2 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.13 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。

- 2.1.14 半乳甘露聚糖应符合 GB 1886.301 的规定。
- 2.1.15 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.16 红茶粉、绿茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.17 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.18 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.19 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.20 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.21 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.22 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.23 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.24 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.25 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.26 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.27 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.28 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.29 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.30 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.31 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.32 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.33 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.34 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.35 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.36 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.37 植物炭黑应符合 GB 28308 的规定。
- 2.1.38 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.39 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.40 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.41 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.42 乳酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 1886.93 的规定。
- 2.1.43 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.44 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.45 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.46 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。

2.1.47 维生素 C（抗坏血酸，抗氧化剂）应符合 GB 14754 的规定。

2.1.48 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

2.1.49 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。

2.1.50 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.51 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。

2.1.52 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.53 硅酸钙应符合 GB 1886.90 的规定。

2.1.54 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。

2.1.55 食品用香精应符合 GB 30616 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	圆球状	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光条件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	具有本品应有的色泽	
滋味、气味	具有本品应有的滋味、气味，微甜、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	≤ 60	GB 5009.3
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
展青霉素, μg/kg (仅适用于含山楂粉、苹果粉的产品)	≤ 20	GB 5009.185
柠檬黄 ^a (以柠檬黄计), g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
日落黄 ^a (以日落黄计), g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
亮蓝 ^a (以亮蓝计), g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
诱惑红 ^a (以诱惑红计), g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
叶绿素铜钠盐 ^a , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.260
双乙酸钠 ^a , g/kg	≤ 4.0	GB 5009.277

注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；

a 仅适用于使用该食品添加剂的产品，且同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂）在混合使用时，各自用量占 GB

2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1。

2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程中的卫生要求

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；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、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家相关规定执行。



编制说明

本标准适用于以木薯淀粉为主要原料，添加生活饮用水（经粗滤、精滤、反渗透），添加玉米淀粉、马铃薯淀粉、西米淀粉、果蔬粉【百香果、菠萝、菠萝蜜、草莓、橙、黑加仑、木瓜、柑橘、枸杞、哈密瓜、海棠果、火龙果、蓝莓、梨、牛油果、李子、蔓越莓、芒果、猕猴桃（奇异果）、柠檬、枇杷、苹果、葡萄、提子、桑葚、沙棘、山楂、柿子、树莓、黑莓、桃、无花果、香蕉、杏、雪莲果、杨桃、樱桃、柚子、西柚、枣、榴莲、西番莲、石榴、番石榴（芭乐）、人参果、莲雾、番荔枝、杨梅、桔子、红枣、菠菜、南瓜中的一种或几种】、紫薯粉、紫薯（经蒸煮）、红糖、黑糖、白砂糖、葡萄糖浆、果葡糖浆、半乳甘露聚糖、抹茶粉、红茶粉、绿茶粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基淀粉、氧化羟丙基淀粉、羟丙基甲基纤维素、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、刺槐豆胶、阿拉伯胶、羧甲基纤维素钠、微晶纤维素、双乙酸钠、焦糖色（加氨生产）、诱惑红、柠檬黄、日落黄、亮蓝、叶绿素铜钠盐、植物炭黑、乙基麦芽酚、罗汉果甜苷、木糖醇、单，双甘油脂肪酸酯、乳酸脂肪酸甘油酯、甘油、酪蛋白酸钠、聚丙烯酸钠、磷脂、维生素 C（抗坏血酸，抗氧化剂）、乳酸、乳酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、L-苹果酸、硅酸钙、碳酸钙、食品用香精中的一种或几种，经混合、调配、成型、筛选、干燥、包装加工而成的非即食粉圆（生制品）。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》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南棠源生物科技有限公司

QB