



410514S-2025



驻马店旺达食品有限公司企业标准

Q/ZWS 0001S-2025

# 淀粉制品

2025-02-13 发布

2025-02-13 实施

驻马店旺达食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由驻马店旺达食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：韩奇。

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淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉、木薯淀粉、紫薯淀粉、荞麦淀粉中的一种或多种）、生活饮用水为原料，辅以海藻酸钠、柠檬酸、明胶、聚丙烯酸钠、黄原胶、麦芽糊精、碳酸钙（加工助剂）、氢氧化钙（加工助剂）、氯化钙（加工助剂）、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、天然胡萝卜素、高粱红、泡椒、植物油（大豆油、花生油、玉米油、菜籽油中的一种或几种）、食用盐、白砂糖、香辛料粉（辣椒、麻椒、花椒、八角、小茴香、桂皮、胡椒、豆蔻、孜然、草果、肉豆蔻、高良姜中的一种或几种）、谷氨酸钠或味精、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸、冰乙酸、辣椒油树脂（仅作为食品用香料）、乙基麦芽酚、酵母抽提物、酿造酱油、食用香精（鸡肉粉、牛肉粉、牛肉膏状香精、鸡肉膏状香精、香辛味膏状香精中的一种或多种）中的多种，经加热糊化、搅拌、固化、冷却、分切、漂洗、包装而成的非即食或即食淀粉制品。

根据产品所用原辅料不同，产品分类为：丝状淀粉制品、条状淀粉制品、块状淀粉制品、片状淀粉制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 红薯淀粉、绿豆淀粉、紫薯淀粉、荞麦淀粉应符合 GB31637 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 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.7 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.8 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.9 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.10 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.11 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.12 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.13 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.14 氢氧化钙应符合 GB 25572 的规定。
- 2.1.15 氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定。
- 2.1.16 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.17 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.18 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.19 泡椒应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.20 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.21 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.22 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.23 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.24 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

- 2.1.25 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.26 香辛料粉（辣椒、麻椒、花椒、八角、小茴香、桂皮、胡椒、豆蔻、孜然、草果、肉豆蔻、高良姜）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.27 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.28 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.29 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.30 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.31 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.32 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.33 辣椒油树脂应符合 GB 28314 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.34 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.35 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.36 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.37 食用香精应符合 GB 30616 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	具有该产品应有的性状	取样品 1 份，将样品倒入洁净的白色瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气、滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

## 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	≤ 98.0	GB 5009.3
黄曲霉毒素 B1, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
*铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
淀粉（以干基计）, %	> 50	GB 5009.9

注：\*该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

## 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

本标准适用于以食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉、木薯淀粉、紫薯淀粉、荞麦淀粉中的一种或多种）、生活饮用水为原料，辅以海藻酸钠、柠檬酸、明胶、聚丙烯酸钠、黄原胶、麦芽糊精、碳酸钙（加工助剂）、氢氧化钙（加工助剂）、氯化钙（加工助剂）、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、天然胡萝卜素、高粱红、泡椒、植物油（大豆油、花生油、玉米油、菜籽油中的一种或几种）、食用盐、白砂糖、香辛料粉（辣椒、麻椒、花椒、八角、小茴香、桂皮、胡椒、豆蔻、孜然、草果、肉豆蔻、高良姜中的一种或几种）、谷氨酸钠或味精、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸、冰乙酸、辣椒油树脂（仅作为食品用香料）、乙基麦芽酚、酵母抽提物、酿造酱油、食用香精（鸡肉粉、牛肉粉、牛肉膏状香精、鸡肉膏状香精、香辛味膏状香精中的一种或多种）中的多种，经加热糊化、搅拌、固化、冷却、分切、漂洗、包装而成的非即食或即食淀粉制品。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。

驻马店旺达食品有限公司

QB