



410544 S-2025



长葛市春和食品有限公司企业标准

Q/CCS 0002S-2025

湿淀粉制品

2025-02-20 发布

2025-02-20 实施

长葛市春和食品有限公司 发布

前 言

本标准由长葛市春和食品有限公司提出。

本标准起草单位：长葛市春和食品有限公司。

本标准主要起草人：陈春才。

本标准自发布实施日起替代 Q/CCS 0002S-2025(备案号：410308S-2025)。

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红薯淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉中的一种或几种为主要原料，经与生活饮用水搅拌混合，添加绿豆粉、高粱粉、黑米粉、苦荞粉、南瓜粉、胡萝卜粉、山药粉、红甜菜粉、菠菜粉、紫薯粉、红薯粉、黄姜粉、食用盐、碳酸氢钠、碳酸钠、冰乙酸（又名冰醋酸）、硫酸铝钾（凉粉除外）、硫酸铝铵（凉粉除外）、羧甲基纤维素钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、食品用香精中的几种，经调配、和浆、成型、冷却、分切、包装加工而成的非即食湿淀粉制品。

根据产品不同分为：大拉皮、土豆粉、川粉、凉粉、芋头粉、湿宽粉、红薯粉条（皮）、紫薯粉条（皮）、菠菜粉条（皮）、南瓜粉条（皮）、红甜菜粉条（皮）、山药粉皮（皮）、绿豆粉条（皮）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用木薯淀粉应符合 NY/T 875 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 食用红薯淀粉、食用绿豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.6 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.7 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。
- 2.1.8 冰乙酸（又名冰醋酸）应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.9 菠菜粉、紫薯粉、红薯粉、南瓜粉、胡萝卜粉、山药粉、黄姜粉、红甜菜粉应干燥、清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.10 苦荞粉、高粱粉、黑米粉应符合 LS/T 3302 的规定。
- 2.1.11 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.12 食用豌豆淀粉应符合 GB/T 38572 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.13 硫酸铝铵应符合 GB 1886.342 的规定。
- 2.1.14 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.15 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.16 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 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 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.19 绿豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.20 食品用香精应符合 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	粗细均匀丝条状或宽条状或块状	从混合均匀的样品中取出一袋，倒入白色瓷盘内，在室内自然光线下观察其性状、色泽、杂质，然后以温开水漱口，按食用方法品其滋味、嗅其气味
色泽	具有本品应有的色泽	
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	≤ 75 (其他产品)	GB 5009.3
	≥ 50 (仅限凉粉、大拉皮)	
淀粉 (以干基计), g/100g	> 50	GB 5009.9
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
^a 铝的残留量 (干样品, 以 Al 计), mg/kg	≤ 200	GB 5009.182
注: *该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。		

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, 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: 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红薯淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉中的一种或几种为主要原料，经与生活饮用水搅拌混合，添加绿豆粉、高粱粉、黑米粉、苦荞粉、南瓜粉、胡萝卜粉、山药粉、红甜菜粉、菠菜粉、紫薯粉、红薯粉、黄姜粉、食用盐、碳酸氢钠、碳酸钠、冰乙酸（又名冰醋酸）、硫酸铝钾（凉粉除外）、硫酸铝铵（凉粉除外）、羧甲基纤维素钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、食品用香精中的几种，经调配、和浆、成型、冷却、分切、包装加工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》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

长葛市春和食品有限公司