



410588S-2025



河南源山食品有限公司企业标准

Q/HYSS 0001S-2025

# 粉圆（淀粉制品）

2025-02-21 发布

2025-02-21 实施

河南源山食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南源山食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：翟红英。

本标准自发布之日起替代 Q/HYSS 0001S-2022。

H N

Q B

# 粉圆（淀粉制品）

## 1 范围

本标准规定了粉圆（淀粉制品）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于淀粉制品，根据所用原辅料不同可分为：粉圆（淀粉制品）、芋圆（淀粉制品）。

粉圆以木薯淀粉为主要原料，加入生活饮用水，添加青稞、藜麦、果蔬原浆【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】、红糖、赤砂糖、黑糖、抹茶粉、羧甲基纤维素钠、乙基麦芽酚、双乙酸钠、焦糖色、叶绿素铜钠盐、胭脂虫红、甜菜红、诱惑红、柠檬黄、日落黄、亮蓝、植物炭黑、食用香精中的一种或几种，经配料、混合搅拌、粉碎造粒成型、过筛、蒸煮或不蒸煮、冷却或不冷却、包装加工而成的非即食粉圆。

芋圆以木薯淀粉为主要原料，加入生活饮用水，添加蒸制薯类【紫薯、山芋、地瓜、红薯、山药、香芋、芋头中的一种或几种（经清洗、去皮、蒸制）】，再添加青稞、藜麦、果蔬原浆【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】、红糖、赤砂糖、黑糖、抹茶粉、羧甲基纤维素钠、乙基麦芽酚、双乙酸钠、焦糖色、叶绿素铜钠盐、胭脂虫红、甜菜红、诱惑红、柠檬黄、日落黄、亮蓝、植物炭黑、食用香精中的一种或几种，经配料、混合搅拌、粉碎造粒成型、过筛、蒸煮或不蒸煮、冷却或不冷却、包装加工而成的非即食芋圆。

根据所用原辅料不同，产品分类为粉圆、芋圆。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 木薯淀粉应符合GB 31637的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.3 青稞应符合GB/T 11760和GB 2715的规定。
- 2.1.4 藜麦应符合LS/T 3245和GB 2715的规定。
- 2.1.5 果蔬原浆应符合GB/T 31121的规定。
- 2.1.6 红糖、赤砂糖、黑糖应符合GB 13104的规定。
- 2.1.7 抹茶粉应符合GB/T 29602的规定。

- 2.1.8 羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。
- 2.1.9 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。
- 2.1.10 植物炭黑应符合GB 28308的规定。
- 2.1.11 双乙酸钠应符合GB 25538的规定。
- 2.1.12 焦糖色应符合GB 1886.64的规定。
- 2.1.13 叶绿素铜钠盐应符合GB 26406的规定。
- 2.1.14 胭脂虫红应符合GB 1886.315的规定。
- 2.1.15 甜菜红应符合GB 1886.111的规定。
- 2.1.16 诱惑红应符合GB 1886.222的规定。
- 2.1.17 柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。
- 2.1.18 日落黄应符合GB 6227.1的规定。
- 2.1.19 亮蓝应符合GB 1886.217的规定。
- 2.1.20 食用香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.21 紫薯、山芋、地瓜、红薯、山药、香芋、芋头应符合NY/T 1049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100g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
性状	具有本品应有的性状	
气、滋味	具有本品特有的气味、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	≤ 70.0	GB 5009.3
淀粉(以干基计), g/100g	> 50.0	GB 5009.9
柠檬黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
日落黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
亮蓝 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
诱惑红 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.2	GB 5009.141
胭脂虫红 <sup>a</sup> (以胭脂红酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.288

叶绿素铜钠盐 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.5	GB 5009.260
双乙酸钠 <sup>a</sup> , g/kg	≤	4.0	GB 5009.277
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
展青霉素 <sup>b</sup> , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
<p>注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。</p> <p>a仅适用于添加该食品添加剂产品的检验；</p> <p>b仅适用于添加山楂、苹果及其制品的检验；</p> <p>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。</p>			

#### 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: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

粉圆本标准适用于淀粉制品，根据所用原辅料不同可分为：粉圆（淀粉制品）、芋圆（淀粉制品）。

粉圆以木薯淀粉为主要原料，加入生活饮用水，添加青稞、藜麦、果蔬原浆【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】、红糖、赤砂糖、黑糖、抹茶粉、羧甲基纤维素钠、乙基麦芽酚、双乙酸钠、焦糖色、叶绿素铜钠盐、胭脂虫红、甜菜红、诱惑红、柠檬黄、日落黄、亮蓝、植物炭黑、食用香精中的一种或几种，经配料、混合搅拌、粉碎造粒成型、过筛、蒸煮或不蒸煮、冷却或不冷却、包装加工而成的非即食粉圆。

芋圆以木薯淀粉为主要原料，加入生活饮用水，添加蒸制薯类【紫薯、山芋、地瓜、红薯、山药、香芋、芋头中的一种或几种（经清洗、去皮、蒸制）】，再添加青稞、藜麦、果蔬原浆【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】、红糖、赤砂糖、黑糖、抹茶粉、羧甲基纤维素钠、乙基麦芽酚、双乙酸钠、焦糖色、叶绿素铜钠盐、胭脂虫红、甜菜红、诱惑红、柠檬黄、日落黄、亮蓝、植物炭黑、食用香精中的一种或几种，经配料、混合搅拌、粉碎造粒成型、过筛、蒸煮或不蒸煮、冷却或不冷却、包装加工而成的非即食芋圆。

根据所用原辅料不同，产品分类为粉圆、芋圆。

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》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。