



410598S-2025



开封市旺亨食品有限公司企业标准

Q/KWS 0003S-2025

淀粉湿制品

2025-02-25 发布

2025-02-25 实施

开封市旺亨食品有限公司 发布

前 言

本标准由开封市旺亨食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘毕魁。

本标准自发布实施之日起替代 Q/KWS 0003S-2022（备案号：410463S-2022）。

H N

Q B

淀粉湿制品

1 范围

本标准规定了淀粉湿制品的分类、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、大米淀粉中的一种或多种】为原料，加入或不加入豌豆粉、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、魔芋精粉、魔芋粉、褐藻粉、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、硫酸铝铵、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、海藻酸钠、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，经加水和浆、熟化成型、冷却、浸泡或不浸泡、包装而成的非即食淀粉湿制品。

根据所用原辅料不同，产品分类为：湿粉条/丝、湿土豆粉、拉皮。

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。
- 2.1.19D-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。

2.2 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 【湿粉条/丝、湿土豆粉】 90.0 (拉皮)	GB 5009.3
淀粉 (以干基计), g/100g	50.0 【湿粉条/丝、湿土豆粉】 40.0 (拉皮)	GB 5009.9
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	0.48	GB 5009.12
^a 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
注*铅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

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.5 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。

2.6 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。

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、大米淀粉中的一种或多种】为原料，加入或不加入豌豆粉、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、魔芋精粉、魔芋粉、褐藻粉、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、硫酸铝铵、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、海藻酸钠、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，经加水和浆、熟化成型、冷却、浸泡或不浸泡、包装而成的非即食淀粉湿制品。

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。

开封市旺亨食品有限公司

QB