



410410S-2025



洛阳市大成食品有限公司企业标准

Q/LDS 0005S-2025

# 淀粉制品

2025/02/05 发布

2025/02/05 实施

洛阳市大成食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由洛阳市大成食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：周培营、李辉。

本标准自发布实施日起代替 Q/LDS0005S-2023(备案号 411586S-2023)。

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（红薯淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、木薯淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉、紫薯淀粉、大米淀粉）中的一种或几种为主要原料，添加或不添加小麦粉、大米粉、荞麦粉、苡麦粉、玉米粉、蕨根粉、魔芋粉、葛根粉、谷朊粉、果蔬粉（南瓜粉、菠菜粉、番茄粉、芹菜粉、胡萝卜粉、紫薯粉、荆芥粉、香芋粉、山药粉、藕粉、鱼腥草粉中的一种）或者鲜蔬菜汁（南瓜、菠菜、番茄、芹菜、胡萝卜、紫薯、荆芥、香芋、山药、莲藕、鱼腥草中的一种，清洗、榨汁）、鲜鸡蛋液、鸡蛋粉（全蛋粉、蛋黄粉）、食用盐、椰子油、棕榈油、酿造酱油、乳清发酵物（固态复合调味料）、复合调味粉（淀粉、食用盐、白砂糖、海藻糖、食用香精、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯）、食品添加剂【醋酸酯淀粉、海藻酸钠、硫酸铝铵（仅适用于粉条、粉皮、粉丝、大拉皮、土豆粉、川粉、宽粉、苕皮）、硫酸铝钾（仅适用于粉条、粉皮、粉丝、大拉皮、土豆粉、川粉、宽粉、苕皮）、羧甲基纤维素钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、单、双甘油脂肪酸酯、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、可溶性大豆多糖、聚丙烯酸钠、卡拉胶、瓜尔胶、氯化钾、黄原胶、酸度调节剂（碳酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、冰乙酸、乳酸、乳酸钠中的一种或几种）、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸钠、维生素C、酪蛋白酸钠、硫酸钙、微晶纤维素、食用色素（柑橘黄、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红中的一种或几种）、食品用香精中的一种或几种】中的一种或几种，加入饮用水，经调配、和浆、成型、冷却老化或不老化、冷冻或不冷冻、干燥或不干燥，包装加工制成的非即食淀粉制品。

根据原辅料不同、工艺不同可分为：大拉皮、凉粉、凉皮、土豆粉、川粉、苕皮、宽粉、干/湿水晶粉条/丝/皮、干/湿红薯粉条/丝/皮、干/湿紫薯粉条/丝/皮、干/湿火锅粉条/丝/皮、干/湿菠菜粉条/丝/皮、干/湿南瓜粉条/丝/皮、干/湿番茄粉条/丝/皮、干/湿芹菜粉条/丝/皮、干/湿胡萝卜粉条/丝/皮、干/湿荆芥粉条/丝/皮、干/湿山药粉条/丝/皮、干/湿绿豆粉条/丝/皮、干/湿豌豆粉条/丝/皮、干/湿蕨根粉条/丝/皮、干/湿葛根粉条/丝/皮、干/湿荞麦粉条/丝/皮、干/湿芋头粉条/丝/皮、干/湿香芋粉条/丝/皮、干/湿蔬菜粉条/丝/皮、干/湿魔芋粉条/丝/皮、干/湿苡麦粉条/丝/皮、干/湿藕粉条/丝/皮、干/湿荆芥粉条/丝/皮、干/湿马铃薯粉条/丝/皮、干/湿鱼腥草粉条/丝/皮。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 食用红薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用紫薯淀粉、食用大米淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.2 食用马铃薯淀粉符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.3 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.4 食用豌豆淀粉符合 GB/T 38572 和 GB 31637 的规定。

2.1.5 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.6 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

- 2.1.7 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.8 大米粉、玉米粉、荞麦粉、莜麦粉应符合 GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.9 蕨根粉应符合 DBS61/0022 的规定。
- 2.1.10 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.11 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.12 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.13 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.14 南瓜、菠菜、番茄、芹菜、胡萝卜、紫薯、荆芥、香芋、山药、莲藕、鱼腥草应无污染、无霉变、无腐烂，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.15 鲜鸡蛋液、鸡蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.16 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.17 椰子油应符合 NY/T 230 的规定。
- 2.1.18 棕榈油应符合 GB/T 15680 的规定。
- 2.1.19 酿造酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.20 乳清发酵物（固态复合调味料）、复合调味粉应符合 GB 31644 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 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。
- 2.1.24 硫酸铝铵应符合 GB 1886.342 的规定。
- 2.1.25 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.26 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.27 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.28 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.29 可溶性大豆多糖应符合 GB 1886.322 的规定。
- 2.1.30 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.31 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.32 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.33 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.34 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.35 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.36 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.37 冰乙酸应符合 GB 1886.85 的规定。
- 2.1.38 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

- 2.1.39 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.40 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.41D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.42 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.43 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.44 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.45 硫酸钙应符合 GB 1886.6 的规定。
- 2.1.46 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.47 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.48 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.49 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.50 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.51 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.52 生活饮用水应符合 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
色泽和外观	具有产品应有的色泽和外观	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其性状、色泽和外观、杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
性状	具有产品应有的性状	
气、滋味	具有本品固有的气味、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	干水晶粉条/丝/皮、干红薯粉条/丝/皮、干紫薯粉条/丝/皮、干火锅粉条/丝/皮、干菠菜粉条/丝/皮、干南瓜粉条/丝/皮、干番茄粉条/丝/皮、干芹菜粉条/丝/皮、干胡萝卜粉条/丝/皮、干荆芥粉条/丝/皮、干山药粉条/丝/皮、干绿豆粉条/丝/皮、干豌豆粉条/丝/皮、干蕨根粉条/丝/皮、干葛根粉条/丝/皮、干荞麦粉条/丝/皮、干芋头粉条/丝/皮、干香芋粉条/丝/皮、干蔬菜粉条/丝/皮、干魔芋粉条/丝/皮、干苡麦粉条/丝	17	GB 5009.3

	/皮、干藕粉粉条/丝/皮、干荆芥粉条/丝/皮、干马铃薯粉条/丝/皮、干鱼腥草粉条/丝/皮 ≤		
	土豆粉、川粉、苕皮、苕粉、宽粉、湿水晶粉条/丝/皮、湿红薯粉条/丝/皮、湿紫薯粉条/丝/皮、湿火锅粉条/丝/皮、湿菠菜粉条/丝/皮、湿南瓜粉条/丝/皮、湿番茄粉条/丝/皮、湿芹菜粉条/丝/皮、湿胡萝卜粉条/丝/皮、湿荆芥粉条/丝/皮、湿山药粉条/丝/皮、湿绿豆粉条/丝/皮、湿豌豆粉条/丝/皮、湿蕨根粉条/丝/皮、湿葛根粉条/丝/皮、湿荞麦粉条/丝/皮、湿芋头粉条/丝/皮、湿香芋粉条/丝/皮、湿蔬菜粉条/丝/皮、湿魔芋粉条/丝/皮、湿苡麦粉条/丝/皮、湿藕粉粉条/丝/皮、湿荆芥粉条/丝/皮、湿马铃薯粉条/丝/皮、湿鱼腥草粉条/丝/皮 ≤	75	
	大拉皮、凉粉、凉皮 ≥	50	
淀粉（以干基计），g/100g	>	50	GB 5009.9
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
铝的残留量 <sup>a</sup> （干样品，以 Al 计），mg/kg	≤	200	GB 5009.182
食用盐（以氯化钠计），g/100g	≤	5.0	GB 5009.44
注：*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。			

#### 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，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、水分的检验。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（红薯淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、木薯淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉、紫薯淀粉、大米淀粉）中的一种或几种为主要原料，添加或不添加小麦粉、大米粉、荞麦粉、苡麦粉、玉米粉、蕨根粉、魔芋粉、葛根粉、谷朊粉、果蔬粉（南瓜粉、菠菜粉、番茄粉、芹菜粉、胡萝卜粉、紫薯粉、荆芥粉、香芋粉、山药粉、藕粉、鱼腥草粉中的一种）或者鲜蔬菜汁（南瓜、菠菜、番茄、芹菜、胡萝卜、紫薯、荆芥、香芋、山药、莲藕、鱼腥草中的一种，清洗、榨汁）、鲜鸡蛋液、鸡蛋粉（全蛋粉、蛋黄粉）、食用盐、椰子油、棕榈油、酿造酱油、乳清发酵物（固态复合调味料）、复合调味粉（淀粉、食用盐、白砂糖、海藻糖、食用香精、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯）、食品添加剂【醋酸酯淀粉、海藻酸钠、硫酸铝铵（仅适用于粉条、粉皮、粉丝、大拉皮、土豆粉、川粉、宽粉、苕皮）、硫酸铝钾（仅适用于粉条、粉皮、粉丝、大拉皮、土豆粉、川粉、宽粉、苕皮）、羧甲基纤维素钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、单、双甘油脂肪酸酯、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、可溶性大豆多糖、聚丙烯酸钠、卡拉胶、瓜尔胶、氯化钾、黄原胶、酸度调节剂（碳酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、冰乙酸、乳酸、乳酸钠中的一种或几种）、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸钠、维生素C、酪蛋白酸钠、硫酸钙、微晶纤维素、食用色素（柑橘黄、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红中的一种或几种）、食品用香精中的一种或几种】中的一种或几种，加入饮用水，经调配、和浆、成型、冷却老化或不老化、冷冻或不冷冻、干燥或不干燥，包装加工制成的非即食淀粉制品。

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》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。

洛阳市大成食品有限公司