



410371S-2025

洛阳绿洋食品有限公司企业标准

Q/LLS 0001S-2025

淀粉制品

2025/02/05 发布

2025/02/05 实施

洛阳绿洋食品有限公司 发布

前 言 本标准由洛阳绿洋食品有限公司提出和起草。

本标准主要起草人：刘孟现、李祥。

本标准自发布实施日起替代Q/LLS 0001S-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（马铃薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、紫薯淀粉、豌豆淀粉、玉米淀粉、食用芋头淀粉、食用荞麦淀粉、食用蚕豆淀粉、大米淀粉）中的一种或几种为主要原料，加入生活饮用水，加入或不加入小麦粉、谷朊粉、绿豆粉、高粱粉、玉米粉、青稞粉、荞麦粉、燕麦粉、黑豆粉、红豆粉、黑米粉、小米粉、大米粉、豌豆粉、魔芋粉、紫薯粉、菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、葱粉、山药粉、番茄粉、红甜菜粉、荆芥粉、沙棘粉、杏仁粉、山楂粉、木瓜粉、芋头粉、桑叶粉、葛根粉、蕨根粉、生姜粉、莲藕粉、鸡蛋粉（全蛋粉或蛋黄粉）或鸡蛋液（鸡蛋经清洗、打液）中的一种或几种，加入或不加入食用盐、味精、白砂糖、泡椒、酱油、碳酸钠、海藻酸钠、乳酸、醋酸酯淀粉、硫酸铝铵（或硫酸铝钾）【仅适用于干（湿）红薯粉条、干（湿）粉皮、干（湿）复合粉条、干（湿）复合粉皮】、柠檬酸、冰乙酸、天然胡萝卜素、高粱红、复配高粱红（高粱红、抗坏血酸、南瓜粉、墨鱼粉）、麦芽糊精、明胶、聚丙烯酸钠、黄原胶、瓜尔胶、羟丙基淀粉、羧甲基纤维素钠、葡萄糖酸- δ -内酯、酪蛋白酸钠、柠檬酸钠、单、双甘油脂肪酸酯、可溶性大豆多糖、海藻糖、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- δ -内酯、植物油（大豆油、花生油、玉米油、菜籽油中的一种或几种）、香辛料（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）、固态复合调味料（外购）、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、冰乙酸、辣椒油树脂（香料）、乙基麦芽酚、酵母抽提物、微晶纤维素、甲基纤维素、食用香精中的一种或几种，经配料、打芡、加入生活饮用水和面、成型、熟化、分切、冷却或不冷却、干燥或不干燥、冷冻或不冷冻、包装制成的非即食淀粉制品。

根据原辅料不同、工艺不同可分为：干（湿）红薯粉条、干（湿）土豆粉、干（湿）粉皮、干（湿）粉丝、干（湿）复合土豆粉、干（湿）复合粉条、干（湿）复合粉皮、干（湿）年糕风味粉条（皮）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 食用淀粉（马铃薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、紫薯淀粉、豌豆淀粉、玉米淀粉、食用芋头淀粉、食用荞麦淀粉、食用蚕豆淀粉、大米淀粉）应符合 GB 31637 的规定。

2.1.3 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.5 绿豆粉、高粱粉、玉米粉、青稞粉、荞麦粉、燕麦粉、黑豆粉、红豆粉、黑米粉、小米粉、大米粉、豌豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.6 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

- 2.1.7紫薯粉、菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、葱粉、山药粉、番茄粉、红甜菜粉、荆芥粉、沙棘粉、杏仁粉、山楂粉、木瓜粉、芋头粉、桑叶粉、葛根粉、蕨根粉、生姜粉、莲藕粉应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.8杏仁粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.9鸡蛋粉、鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.10食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.11味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.12白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.13泡椒应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.14酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.15碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.16海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.17乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.18醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.19硫酸铝铵应符合 GB 1886.342 的规定。
- 2.1.20硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。
- 2.1.21柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.22固态复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.23天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.24高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.25复配高粱红（高粱红、抗坏血酸、南瓜粉、墨鱼粉）应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.26麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.27明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.28聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.29黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.30碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.31氢氧化钙应符合 GB 25572 的规定。
- 2.1.32氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定。
- 2.1.33葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.34 植物油（大豆油、花生油、玉米油、菜籽油）应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.35 香辛料（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。
- 2.1.36 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

- 2.1.37 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.38 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.39 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.40 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.41 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.42 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.43 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.44 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.45 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.46 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.47 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.48 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.49 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.50 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.51 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.52 可溶性大豆多糖应符合 LS/T 3301 的规定。
- 2.1.53 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.54 甲基纤维素应符合 GB 1886.256 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性状	具有本品应有的性状	从样品中取出1袋，置于洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有原料应有气味和滋味，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, %	≤	15 (干红薯粉条) 17 (除干红薯粉条外的其他干淀粉制品) 60 (湿红薯粉条) 75 (除湿红薯粉条外的其他湿制品)	GB 5009.3
淀粉 (以干基计), g/100g	>	50	GB 5009.9
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
铝的残留量 ^a (干样品, 以Al计), mg/kg	≤	200	GB 5009.182
展青霉素, μg/kg	≤	20 (适用于原料中有山楂的产品)	GB 5009.185
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
a 仅适用于添加相应食品添加剂的产品。			

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 规定。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、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（马铃薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、紫薯淀粉、豌豆淀粉、玉米淀粉、食用芋头淀粉、食用荞麦淀粉、食用蚕豆淀粉、大米淀粉）中的一种或几种为主要原料，加入生活饮用水，加入或不加入小麦粉、谷朊粉、绿豆粉、高粱粉、玉米粉、青稞粉、荞麦粉、燕麦粉、黑豆粉、红豆粉、黑米粉、小米粉、大米粉、豌豆粉、魔芋粉、紫薯粉、菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、葱粉、山药粉、番茄粉、红甜菜粉、荆芥粉、沙棘粉、杏仁粉、山楂粉、木瓜粉、芋头粉、桑叶粉、葛根粉、蕨根粉、生姜粉、莲藕粉、鸡蛋粉（全蛋粉或蛋黄粉）或鸡蛋液（鸡蛋经清洗、打液）中的一种或几种，加入或不加入食用盐、味精、白砂糖、泡椒、酱油、碳酸钠、海藻酸钠、乳酸、醋酸酯淀粉、硫酸铝铵（或硫酸铝钾）【仅适用干（湿）红薯粉条、干（湿）粉皮、干（湿）复合粉条、干（湿）复合粉皮】、柠檬酸、冰乙酸、天然胡萝卜素、高粱红、复配高粱红（高粱红、抗坏血酸、南瓜粉、墨鱼粉）、麦芽糊精、明胶、聚丙烯酸钠、黄原胶、瓜尔胶、羟丙基淀粉、羧甲基纤维素钠、葡萄糖酸- δ -内酯、酪蛋白酸钠、柠檬酸钠、单、双甘油脂肪酸酯、可溶性大豆多糖、海藻糖、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- δ -内酯、植物油（大豆油、花生油、玉米油、菜籽油中的一种或几种）、香辛料（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）、固态复合调味料（外购）、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、冰乙酸、辣椒油树脂（香料）、乙基麦芽酚、酵母抽提物、微晶纤维素、甲基纤维素、食用香精中的一种或几种，经配料、打芡、加入生活饮用水和面、成型、熟化、分切、冷却或不冷却、干燥或不干燥、冷冻或不冷冻、包装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》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。

洛阳绿洋食品有限公司