



410382S-2025



洛阳市万阳食品有限公司企业标准

Q/LWY 0005S-2025

湿淀粉制品

2025/02/05 发布

2025/02/05 实施

洛阳市万阳食品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳市万阳食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：唐元培。

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。

本标准适用于以小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用绿豆淀粉、食用红薯淀粉、食用大米淀粉、食用荞麦淀粉中的一种或几种为主要原料，添加面浆(小麦粉加入水，经洗面、沉淀、和浆制成)、五谷杂粮粉(大米粉、紫米粉、黑米粉、玉米粉、荞麦粉、紫薯粉、红豆粉、绿豆粉中的一种或几种)、果蔬汁(芹菜汁、菠菜汁、胡萝卜汁、番茄汁、火龙果汁中的一种或几种)、果蔬粉(芹菜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、火龙果粉、紫甘蓝粉、马蹄粉、山药粉中的一种或几种)、食用盐、芝麻、食品添加剂【羧甲基纤维素钠、羟丙基甲基纤维素、微晶纤维素、乳糖醇、瓜尔胶、黄原胶、乙酰化二淀粉磷酸酯、维生素 C、D-异抗坏血酸钠、丙三醇、木糖醇、醋酸酯淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、海藻酸钠、乳酸钠、碳酸钠、碳酸钾、硫酸铝钾(仅限土豆粉、拉皮产品添加)、食用色素(柑橘黄、高粱红、甜菜红中的一种或几种)中的一种或几种】中的一种或几种，经配料、加水调浆或调糊或和面、静置发酵或不静置发酵、熟制(蒸制、煮制、蒸煮、糊化、挤压熟化中的一种或几种)、成型、冷却或不冷却、拌油(大豆油、菜籽油、花生油、葵花籽油、食用植物调和油中的一种)或不拌油、分切或不分切、包装、杀菌或不杀菌等工序加工而成的即食或非即食类湿淀粉制品。

根据所用原辅料及工艺的不同产品分为：凉皮、粉皮、米皮、米面粉皮、擀面粉皮(擀面皮)、拉皮、河粉、土豆粉、凉粉。

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 食用小麦淀粉应符合 GB 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 食用玉米淀粉应符合 GB 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 食用马铃薯淀粉应符合 C 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 食用豌豆淀粉、食用绿豆淀粉、食用红薯淀粉、食用大米淀粉、食用荞麦淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 大米粉、紫米粉、黑米粉、玉米粉、荞麦粉、紫薯粉、红豆粉、绿豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 果蔬汁应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.10 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.11 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.12 芝麻应符合 GB 19300 的规定。

- 2.1.13 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.14 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.15 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.16 乳糖醇应符合 GB 1886.98-2024 的规定。
- 2.1.17 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.18 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.19 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.20 维生素 C 应符合 GB14754 的规定。
- 2.1.21 D-异抗坏血酸钠应符合 GB1886.28 的规定。
- 2.1.22 丙三醇应符合 GB29950 的规定。
- 2.1.23 木糖醇应符合 GB1886.234 的规定。
- 2.1.24 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.25 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.26 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.27 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.28 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.29 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.30 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 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 GB1886.32 的规定。
- 2.1.33 甜菜红应符合 GB1886.111 的规定。
- 2.1.34 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.35 菜籽油应符合 CB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.36 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.37 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.38 食用植物调和油 GB/T 40851 和 GB 2716 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，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，煮熟后，以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
滋、气味	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	GB 5009.3
淀粉(以干基计), %	>	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
注: *该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
a 仅适用于添加了硫酸铝钾的土豆粉、拉皮产品的检验。			

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b , CFU/g	5	2	10 ⁵	10 ⁶	GB 4789.2
大肠菌群 ^b , CFU/g	5	2	20	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
b 仅限即食产品。					

2.5 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。

2.6 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。

2.7 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 GB2761 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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数(仅限有杀菌工艺的即食类产品)、大肠菌群(仅限有杀菌工艺的即食类产品); 针对无杀菌工艺的即食类产品, 应每日至少对一批次

产品进行验证检验，验证检验项目为:菌落总数、大肠菌群:如微生物指标出现不合格，应对现有产品进行追溯，针对出现的问题进行整改，整改合格后方可生产销售。

型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用绿豆淀粉、食用红薯淀粉、食用大米淀粉、食用荞麦淀粉中的一种或几种为主要原料，添加面浆(小麦粉加入水，经洗面、沉淀、和浆制成)、五谷杂粮粉(大米粉、紫米粉、黑米粉、玉米粉、荞麦粉、紫薯粉、红豆粉、绿豆粉中的一种或几种)、果蔬汁(芹菜汁、菠菜汁、胡萝卜汁、番茄汁、火龙果汁中的一种或几种)、果蔬粉(芹菜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、火龙果粉、紫甘蓝粉、马蹄粉、山药粉中的一种或几种)、食用盐、芝麻、食品添加剂【羧甲基纤维素钠、羟丙基甲基纤维素、微晶纤维素、乳糖醇、瓜尔胶、黄原胶、乙酰化二淀粉磷酸酯、维生素 C、D-异抗坏血酸钠、丙三醇、木糖醇、醋酸酯淀粉、单、双甘油脂肪酸酯、海藻酸钠、乳酸钠、碳酸钠、碳酸钾、硫酸铝钾(仅限土豆粉、拉皮产品添加)、食用色素(柑橘黄、高粱红、甜菜红中的一种或几种)中的一种或几种】中的一种或几种，经配料、加水调浆或调糊或和面、静置发酵或不静置发酵、熟制(蒸制、煮制、蒸煮、糊化、挤压熟化中的一种或几种)、成型、冷却或不冷却、拌油(大豆油、菜籽油、花生油、葵花籽油、食用植物调和油中的一种)或不拌油、分切或不分切、包装、杀菌或不杀菌等工序加工而成的即食或非即食类湿淀粉制品。

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》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳市万阳食品有限公司