



410343S-2025



河南桐裕生物科技有限公司企业标准

Q/TYSW 0001S-2025

淀粉制品（湿粉条）

2025/02/05 发布

2025/02/05 实施

河南桐裕生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南桐裕生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘世杰、刘利杰。

本标准自发布实施日起替代 Q/TYSW 0001S-2022(备案号：411360S-2022)。

H N

Q B

淀粉制品（湿粉条）

1 范围

本标准规定了淀粉制品（湿粉条）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以红薯淀粉、食用木薯淀粉、马铃薯淀粉、食用小麦淀粉、绿豆淀粉、食用玉米淀粉、豌豆淀粉中的一种或多种为主要原料，添加生活饮用水、食用盐，添加芋头粉、紫薯粉、山药粉、南瓜粉、香菜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、腰果粉、核桃粉、草莓粉、黄桃粉、菠萝粉、黑米粉、可溶性大豆多糖、硫酸铝钾、食品用香精、复合调味料（外购）【乳清发酵物（食用葡萄糖、乳清粉、酵母提取物、麦芽糊精）、食用盐、食品用香料、香辛料、白砂糖、酵母浸粉】、D-异抗坏血酸钠、香芋香精、复配着色剂（甜菜红、抗坏血酸、水）、复配着色剂（高粱红、羧甲基纤维素钠、水）中的几种或多种，经和浆、加热成型、冷却、包装而成的非即食淀粉制品（湿粉条）。

按照原辅料不同分为：火锅川粉、马铃薯宽粉、小麦粉条、绿豆粉条、玉米粉条、芋头粉条、紫薯粉条（紫薯宽粉）、山药粉条、南瓜粉条、香菜粉条、菠菜粉条、胡萝卜粉条、腰果粉条、核桃粉条、草莓粉条、黄桃粉条、菠萝粉条、黑米粉条。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 红薯淀粉、绿豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。

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

2.1.3 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.4 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 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 山药粉、南瓜粉、菠菜粉、香菜粉、芋头粉、紫薯粉、胡萝卜粉、草莓粉、黄桃粉、菠萝粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.7 黑米粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.8 可溶性大豆多糖应符合 LS/T 3301 的规定。

2.1.9 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。

2.1.10 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.11 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.12 香芋香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.13 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.14 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.15 复配着色剂应符合 GB 26687 的规定。

2.1.16 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.17 腰果粉、核桃粉应符合 GB 19300 的规定。

2.1.18 豌豆淀粉应符合 GB/T 38572 和 GB 31637 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	呈条状	取适量样品，在自然光线下观察其色泽和性状，闻其气味，用温开水漱口后品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味和滋味，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 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
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
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 仅适用于添加硫酸铝钾的产品。

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 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

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

本标准适用于以红薯淀粉、食用木薯淀粉、马铃薯淀粉、食用小麦淀粉、绿豆淀粉、食用玉米淀粉、豌豆淀粉中的一种或多种为主要原料，添加生活饮用水、食用盐，添加芋头粉、紫薯粉、山药粉、南瓜粉、香菜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、腰果粉、核桃粉、草莓粉、黄桃粉、菠萝粉、黑米粉、可溶性大豆多糖、硫酸铝钾、食品用香精、复合调味料（外购）【乳清发酵物（食用葡萄糖、乳清粉、酵母提取物、麦芽糊精）、食用盐、食品用香料、香辛料、白砂糖、酵母浸粉】、D-异抗坏血酸钠、香芋香精、复配着色剂（甜菜红、抗坏血酸、水）、复配着色剂（高粱红、羧甲基纤维素钠、水）中的几种或多种，经和浆、加热成型、冷却、包装而成的非即食淀粉制品（湿粉条）。

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，制订了本企业标准，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。

河南桐裕生物科技有限公司