



411057S-2025



商丘市睢阳区向瑞淀粉及淀粉制品制造厂（个体工商户）企业标准

Q/SXR 0001S-2025

淀粉制品

2025-04-10 发布

2025-04-10 实施

商丘市睢阳区向瑞淀粉及淀粉制品制造厂（个体工商户） 发布

前 言

本标准由商丘市睢阳区向瑞淀粉及淀粉制品制造厂（个体工商户）提出并起草。

本标准起草人：晋向坤。

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红薯淀粉、食用木薯淀粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉中的一种或几种为主要原料，加入生活饮用水，添加或不添加硫酸铝铵、硫酸铝钾，经配料、搅拌打糊、蒸煮、漏条（或平铺）、成型、冷却、冷冻、解冻、晾晒、包装加工制成的非即食类淀粉制品。

根据原料不同可分为以下类别：粉条、粉丝、粉皮。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用红薯淀粉应符合 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 食用玉米淀粉符合 GB/T 8885 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 硫酸铝铵应符合 GB 1886.342 的规定。

2.1.6 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。

2.1.7 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	具有产品应有的色泽、有光泽，呈半透明状	取适量样品，在自然光下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，在沸水中煮 3-5 分钟后，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
性 状	具有产品应有的性状	
气 味	具有产品应有的气味，无异味	
滋 味	复水后柔软、清爽、有韧性，口尝无砂质，具有该产品固有滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化要求

理化要求应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
水分, g/100g	≤ 17.0 (红薯粉丝、粉条、粉皮)	GB 5009.3
淀粉(以干基计), g/100g	> 50	GB 5009.9
断条率, % (仅适用于条状产品)	≤ 10.0	GB/T 23587

铝的残留量 ^a (干样品, 以 Al 计), mg/kg	≤	200	GB 5009.182
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
a 仅适用于添加硫酸铝钾、硫酸铝铵的产品;			
*该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 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 和 GB 13122 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, 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目: 感官要求、水分、净含量及允许短缺量。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红薯淀粉、食用木薯淀粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉中的一种或几种为主要原料，加入生活饮用水，添加或不添加硫酸铝铵、硫酸铝钾，经配料、搅拌打糊、蒸煮、漏条（或平铺）、成型、冷却、冷冻、解冻、晾晒、包装加工制成的非即食类淀粉制品。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》规定制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘市睢阳区向瑞淀粉及淀粉制品制造厂（个体工商户）

H N
Q B