



410953S-2025



社旗县永大久粉业有限公司企业标准

Q/SYF 0003S-2025

淀粉制品

2025-04-01 发布

2025-04-01 实施

社旗县永大久粉业有限公司 发布

前 言

本标准由社旗县永大久粉业有限公司提出并起草。

本标准起草人：杨海逢。

本标准自发布实施日起替代 Q/SYF 0003S-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、豌豆淀粉、绿豆淀粉、木薯淀粉、土豆淀粉（马铃薯淀粉）、玉米淀粉、小麦淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉中的一种或几种】为原料，添加或不添加山药粉或山药（去皮、磨浆）、生板栗粉或板栗（去壳、磨浆）中的一种或几种，添加或不添加食用盐、硫酸铝铵、硫酸铝钾中的一种或几种，经加水浆、成型、冷冻、解冻清洗、晾晒或干燥、包装加工制成的非即食淀粉制品。

产品根据性状不同可分为：粉皮、粉条、粉丝、粉带、川粉、宽粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.2 生板栗粉、山药粉应清洁，无污染，且符合 GB 2761、GB 2762 的规定。

2.1.3 山药应清洁、无污染、无腐败变质，且符合 GB 2761、GB 2762 的规定。

2.1.4 板栗应符合 GB 19300 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.6 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。

2.1.7 硫酸铝铵应符合 GB 1886.342 的规定。

2.1.8 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
性状	具有产品应有的性状	从样品中取出一包，倒入一洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，按照食用方法品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味、不酸	
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	≤	17	GB 5009.3
淀粉(以干基计), g/100g	>	50	GB 5009.9

灰分, g/100g (仅限粉丝、粉条)	≤	0.8	GB 5009.4
断条率, % (仅限粉丝、粉条)	≤	10	GB/T 23587
*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: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; a 仅适用于添加硫酸铝铵、硫酸铝钾的产品检验。			

2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程中的卫生要求

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; 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。

QB

编制说明

本标准适用于以食用淀粉【红薯淀粉、豌豆淀粉、绿豆淀粉、木薯淀粉、土豆淀粉（马铃薯淀粉）、玉米淀粉、小麦淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉中的一种或几种】为原料，添加或不添加山药粉或山药（去皮、磨浆）、生板栗粉或板栗（去壳、磨浆）中的一种或几种，添加或不添加食用盐、硫酸铝铵、硫酸铝钾中的一种或几种，经加水和浆、成型、冷冻、解冻清洗、晾晒或干燥、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》、《中华人民共和国标准化法》规定，参照 GB 2713《食品安全国家标准 淀粉制品》标准的要求制订本企业标准，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。

社旗县永大久粉业有限公司

H N

Q B