



411133S-2025



南阳市润利豆业有限公司企业标准

Q/NRD 0001S-2025

淀粉制品

2025-04-19 发布

2025-04-19 实施

南阳市润利豆业有限公司 发布

前 言

本标准由南阳市润利豆业有限公司提出。

本标准由南阳市润利豆业有限公司、南阳市产品质量检验检测中心共同起草。

本标准主要起草人:杜果仁、王新堂、赵丁顺、孙靓。

本标准自发布实施之日起替代: Q/NRD 0001S-2022 (备案号: 412055S-2022)。

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。

本标准适用于以主料包淀粉制品【水晶粉（丝）、凉皮、凉粉中的一种】为主要原料，搭配或不搭配外购料包【调味酱包（半固态复合调味料）、调味粉包（固态复合调味料）、芝麻酱料包、面筋包、调味汁包、辣椒油包、芥末油包、醋包、熟花生包、熟黄豆包中的一种或几种】，经组合或不组合，包装加工而成的即食或非即食淀粉制品。

水晶粉（丝）：是以食用淀粉（红薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、豌豆淀粉、绿豆淀粉、黑豆淀粉中的一种或几种）为主要原料，加入生活饮用水，添加或不添加魔芋粉、植物油（大豆油、菜籽油、花生油中的一种或几种）、酿造酱油、橡子粉、蔬菜粉（菠菜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、紫甘蓝粉、番茄粉中的一种或几种）、葛根粉、黑米粉、大米粉、小米粉、山药粉、玉米粉、紫薯粉、荞麦粉、高粱粉、豌豆粉、黄豆粉、蚕豆粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、马铃薯粉、浓缩果汁及蔬菜汁【猕猴桃汁、蓝莓汁、树莓汁、柠檬汁、木瓜汁、火龙果汁、橙汁、橘汁、杨梅汁、沙棘汁、草莓汁、李子汁、樱桃汁、菠萝汁、青梅汁、番石榴汁、香蕉汁、西瓜汁、芒果汁、苹果汁、梨汁、葡萄汁、山楂汁、红树莓汁、黑加仑汁、蔓越莓汁、菠菜汁、胡萝卜汁、芹菜汁、紫甘蓝汁、番茄汁中的一种或几种】、D-异抗坏血酸钠、海藻酸钠、食用香精中的一种或几种，经调浆或经搅拌、过滤储浆、蒸煮成型或挤压成型、老化或不老化、冷却、包装、灭菌或不灭菌加工而成的非即食的水晶粉（丝）。

凉皮、凉粉：以食用小麦淀粉为主要原料，加入或不加入小麦淀粉浆（小麦淀粉加水搅拌、沉淀、过滤而成），辅以食用盐、碳酸钠、植物油（大豆油、菜籽油、花生油中的一种或几种）、醋酸酯淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、D-抗坏血酸钠、乳酸钠、瓜尔胶、海藻酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、食用香精中的几种，经调浆，蒸制、成型、刷油、冷却、切条或切片或切块、包装、灭菌或不灭菌加工而成的条状或片状或块状即食或非即食产品。

根据主料包和辅料包不同产品可分为：水晶粉（丝）或方便水晶粉（丝）、凉皮或方便凉皮、凉粉或方便凉粉。

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 大米粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.6 植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.7 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。

- 2.1.8 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.9 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.10 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.11 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.12 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.13 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.14 面筋包应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.15 调味汁包、辣椒油包、芥末油包、芝麻酱料包、调味酱包（半固态复合调味料）、调味粉包（固态复合调味料）应符合 SB/T 11194 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.16 醋包应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.17 熟花生包、熟黄豆包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.18 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.19 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.20 橡子粉、蔬菜粉应干燥，清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.21 黑米粉、大米粉、小米粉、山药粉、玉米粉、紫薯粉、荞麦粉、高粱粉、豌豆粉、黄豆粉、蚕豆粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、马铃薯粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.22 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.23 浓缩果汁、浓缩蔬菜汁应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.24 食用香精应符合 GB 30616 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	主料包呈条（丝）状、块状、片状、圆饼状或块状；外购的辅料包应具有各产品应有的性状	取适量试样置于白色瓷盘中，在室内自然光线下观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，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 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法

淀粉（以干基计），g/100g	>	50（仅限主料包淀粉制品）	GB 5009.9
水分，g/100g	≤	75	GB 5009.3
酸价 ^a （以脂肪计）（KOH），mg/g	≤	5.0（主料包淀粉制品、芝麻酱料包、 调味酱包）	GB 5009.229
		3.0（辣椒油包、芥末油包、熟花生包、 熟黄豆包）	
过氧化值 ^a （以脂肪计），g/100g	≤	0.25（主料包淀粉制品、芝麻酱料包、 辣椒油包、芥末油包、调味酱包）	GB 5009.227
		0.50（熟花生包、熟黄豆包）	
*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
注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； 铅、黄曲霉毒素 B ₁ 适用于将主食包与辅料包充分混合后进行检测，未搭配料包的产品主料包单独检测。			

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
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， 微生物限量适用于未搭配料包的产品主料包单独检验；搭配料包的产品应混合后检验； b 仅限即食类产品。					

2.5 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；外购料包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。

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（仅限主料包淀粉制品）、菌落总数（仅限即食产品）、大肠菌群（仅限即食产品）。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以主料包淀粉制品【水晶粉（丝）、凉皮、凉粉中的一种】为主要原料，搭配或不搭配外购料包【调味酱包（半固态复合调味料）、调味粉包（固态复合调味料）、芝麻酱料包、面筋包、调味汁包、辣椒油包、芥末油包、醋包、熟花生包、熟黄豆包中的一种或几种】，经组合或不组合，包装加工而成的即食或非即食淀粉制品。

水晶粉（丝）：是以食用淀粉（红薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、豌豆淀粉、绿豆淀粉、黑豆淀粉中的一种或几种）为主要原料，加入生活饮用水，添加或不添加魔芋粉、植物油（大豆油、菜籽油、花生油中的一种或几种）、酿造酱油、橡子粉、蔬菜粉（菠菜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、紫甘蓝粉、番茄粉中的一种或几种）、葛根粉、黑米粉、大米粉、小米粉、山药粉、玉米粉、紫薯粉、荞麦粉、高粱粉、豌豆粉、黄豆粉、蚕豆粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、马铃薯粉、浓缩果汁及蔬菜汁【猕猴桃汁、蓝莓汁、树莓汁、柠檬汁、木瓜汁、火龙果汁、橙汁、橘汁、杨梅汁、沙棘汁、草莓汁、李子汁、樱桃汁、菠萝汁、青梅汁、番石榴汁、香蕉汁、西瓜汁、芒果汁、苹果汁、梨汁、葡萄汁、山楂汁、红树莓汁、黑加仑汁、蔓越莓汁、菠菜汁、胡萝卜汁、芹菜汁、紫甘蓝汁、番茄汁中的一种或几种】、D-异抗坏血酸钠、海藻酸钠、食用香精中的一种或几种，经调浆或经搅拌、过滤储浆、蒸煮成型或挤压成型、老化或不老化、冷却、包装、灭菌或不灭菌加工而成的非即食的水晶粉（丝）。

凉皮、凉粉：以食用小麦淀粉为主要原料，加入或不加入小麦淀粉浆（小麦淀粉加水搅拌、沉淀、过滤而成），辅以食用盐、碳酸钠、植物油（大豆油、菜籽油、花生油中的一种或几种）、醋酸酯淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、D-抗坏血酸钠、乳酸钠、瓜尔胶、海藻酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、食用香精中的几种，经调浆，蒸制、成型、刷油、冷却、切条或切片或切块、包装、灭菌或不灭菌加工而成的条状或片状或块状即食或非即食产品。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。

南阳市润利豆业有限公司