



411333S-2025



清丰县富盛淀粉有限公司企业标准

Q/QFD 0002S-2025

淀粉制品

2025-04-30 发布

2025-04-30 实施

清丰县富盛淀粉有限公司 发布

前 言

本标准由清丰县富盛淀粉有限公司提出并起草。

本标准起草人：李传周、张国强。

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。

本标准适用于以淀粉制品，搭配或不搭配外购料包[脱水蔬菜包、调味粉包、调味酱包、调味汁包、调味油包、辣椒油包、面筋包、紫菜包、虾皮包、酱腌菜包、熟肉制品包]中的一种或几种，组合或不组合包装而成的淀粉制品。

淀粉制品：以食用红薯淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用芋头淀粉、食用玉米淀粉、食用绿豆淀粉中的一种或多种为主要原料，加入生活饮用水，添加或不添加紫薯粉、南瓜粉、菠菜粉、山药粉、玉米粉、火龙果粉中的一种，添加或不添加硫酸铝钾、食用盐、高粱红、甜菜红、柑橘黄中的一种或多种，添加或不添加柠檬酸、冰乙酸中的一种或多种，经配料、和浆、成型、冷冻、晾晒、截断、包装加工而成的即食淀粉制品。

根据原辅料不同，分为：粉丝、粉条。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 食用红薯淀粉、食用芋头淀粉、食用绿豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 南瓜粉、菠菜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.5 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.6 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。
- 2.1.7 熟肉制品包应符合 GB 19303 的规定。
- 2.1.8 山药粉、火龙果粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.9 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.10 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.11 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.12 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.13 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.14 紫薯粉、玉米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.15 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.16 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.17 酱腌菜包应符合 SB/T 10439 和 GB 2714 的规定。
- 2.1.18 脱水蔬菜包应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.19 调味粉包、调味酱包、调味汁包应符合 GB 31644 的规定。

- 2.1.20 调味油包应符合 T/ZZFSA 004 的规定。
- 2.1.21 辣椒油包应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.22 面筋包应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.23 虾皮包应符合 SC/T 3205 的规定。
- 2.1.24 紫菜包应符合 GB/T 23597 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	具有该产品应有的性状	从样品中取出适量，倒入洁净白瓷盘中，在室内自然光下用肉眼观察其性状、色泽，有无外来杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，按照食用方法品其滋味。
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气味、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 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分，%	≤ 15	GB 5009.3
淀粉（以干基计），%	> 50	GB 5009.9
*铅 ^c （以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
酸价 ^b （KOH）（以脂肪计），mg/g	≤ 5	GB 5009.229
过氧化值 ^b （以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
黄曲霉毒素 B ₁ ^c ，μg/kg	≤ 5	GB 5009.22
铝的残留量 ^a （干样品，以 Al 计），mg/kg	≤ 200	GB 5009.182
注：1、*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 2、a 仅限添加相应食品添加剂的产品检验。 3、b 仅适用于外购料包的混合检测，配料中如使用发酵配料和酸性配料的，酸价指标不适用。 4、c 适用于淀粉制品与外购料包的混合检验。		

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, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	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	10 ²	10 ³	GB 4789. 10
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行; 2、搭配料包的适用于淀粉制品与外购料包的混合检验, 不搭配料包的只检验淀粉制品。					

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 生产加工过程中的卫生要求

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 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; 验证检验一周一次, 验证检验项目: 菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以淀粉制品，搭配或不搭配外购料包[脱水蔬菜包、调味粉包、调味酱包、调味汁包、调味油包、辣椒油包、面筋包、紫菜包、虾皮包、酱腌菜包、熟肉制品包]中的一种或几种，组合或不组合包装而成的淀粉制品。

淀粉制品：以食用红薯淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用芋头淀粉、食用玉米淀粉、食用绿豆淀粉中的一种或多种为主要原料，加入生活饮用水，添加或不添加紫薯粉、南瓜粉、菠菜粉、山药粉、玉米粉、火龙果粉中的一种，添加或不添加硫酸铝钾、食用盐、高粱红、甜菜红、柑橘黄中的一种或多种，添加或不添加柠檬酸、冰乙酸中的一种或多种，经配料、和浆、成型、冷冻、晾晒、截断、包装加工而成的即食淀粉制品。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。

清丰县富盛淀粉有限公司