



411552 S-2025



夏邑县智豪食品有限公司企业标准

Q/XZH 0001S-2025

淀粉制品

2025-05-20 发布

2025-05-20 实施

夏邑县智豪食品有限公司 发布

前 言

本标准由夏邑县智豪食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：宋贝贝。

本标准自发布之日起替代：Q/XZH 0001S-2025（备案号：410185S-2025）。

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（小麦淀粉、玉米淀粉、豌豆淀粉、木薯淀粉、绿豆淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、蚕豆淀粉、土豆淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉、芋头淀粉中的一种或几种）为主要原料，添加生活饮用水，添加或不添加菠菜浆（菠菜加水打浆）或菠菜粉、番茄浆（番茄加水打浆）或番茄粉、火龙果汁或火龙果粉、小麦粉、谷朊粉、绿豆粉、高粱粉、玉米粉、青稞粉、荞麦粉、黑米粉、小米粉、大米粉、碎米粉、糯米粉、豌豆粉、紫薯粉、南瓜粉、莲藕粉、胡萝卜粉、芹菜粉、葱粉、红甜菜粉、杏仁粉、木瓜粉、芋头粉、桑叶粉、山药粉、葛根粉、蕨根粉、黑芝麻粉（黑芝麻打粉）或黑芝麻粉、魔芋粉、沙棘粉、鸡蛋粉（全蛋粉或蛋黄粉）或鸡蛋液（鸡蛋经清洗、打液）、羊奶粉、平卧菊三七（粉碎）、蒙古黄芪（粉碎）、人参（粉碎）（人工种植，五年及五年以下）、灵芝粉、铁皮石斛（粉碎）、五指毛桃（粉碎）、党参粉、西洋参粉、沙棘汁、阿胶粉、百合粉、桂圆粉、芡实粉、红枣粉、桔梗粉、莲子粉中的一种，添加或不添加硫酸铝铵（或硫酸铝钾）、食用盐、碳酸钠、食用大豆油中的一种或几种，经和浆、成型、冷却、冷冻、解冻清洗、晾晒或烘干、包装加工制成的非即食淀粉制品。

根据添加原料不同分为：单一型粉丝（条、皮）、复合型粉丝（条、皮）。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

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

2.1.3 食用淀粉（红薯淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、玉米淀粉、蚕豆淀粉、土豆淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉、芋头淀粉）应符合 GB 31637 的规定。

2.1.4 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.6 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343、GB 31637 和 NY/T 875 的规定。

2.1.7 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.8 黑芝麻、黑芝麻粉应符合 GB19300 的规定。

2.1.9 食用大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.10 硫酸铝铵应符合 GB 1886.342 的规定。

2.1.11 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。

2.1.12 菠菜、番茄、山药粉、莲藕粉、葛根粉、蕨根粉、沙棘粉、紫薯粉、南瓜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、葱粉、红甜菜粉、木瓜粉、芋头粉、桑叶粉、火龙果应新鲜、清洁、卫生，无污染、无腐烂，并符

合 GB2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.13 菠菜粉、番茄粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.14 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.15 鸡蛋粉、鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。

2.1.16 羊奶粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.17 平卧菊三七应符合原卫生部公告 2012 年第 8 号的规定。

2.1.18 蒙古黄芪应符合卫生部关于党参等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告（2023 年 第 9 号）的规定。

2.1.19 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.20 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.21 绿豆粉、高粱粉、玉米粉、青稞粉、荞麦粉、黑米粉、小米粉、大米粉、碎米粉、糯米粉、豌豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.22 杏仁粉应符合 GB 19300 的规定。

2.1.23 阿胶粉、百合粉、芡实粉、红枣粉、桔梗粉、莲子粉、铁皮石斛、灵芝粉、沙棘应符合《中华人民共和国 药典》2020 版一部的规定。

2.1.24 桂圆粉应符合 DB35/T 955 的规定。

2.1.25 人参（人工种植，五年及五年以下）应符合卫生部公告 2012 年第 17 号的规定。

2.1.26 党参、西洋参应符合国家卫生健康委员会关于党参等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告（2023 年 第 9 号）和《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.27 五指毛桃应符合原国家卫计委《关于五指毛桃有关问题的复函》（国卫办食品函（2014）205 号）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	具有本品应有的性状	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，熟制后，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气、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
-----	-----	------

食用盐 ^a （以 NaCl 计），g/100g	≤	5.0	GB 5009.44
水分，%	≤	17.0	GB 5009.3
灰分 ^b ，%	≤	0.8	GB 5009.4
淀粉（以干基计），g/100g	>	50.0	GB 5009.9
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*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
断条率，%	≤	10（粉丝、粉条）	GB/T 23587
铝的残留量 ^a （干样品，以 Al 计），mg/kg	≤	200	GB 5009.182
注：1、*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； 2、a 仅适用于添加该添加剂的产品； 3、b 不适用于添加食用盐的产品。			

2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分的检验。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淀粉（小麦淀粉、玉米淀粉、豌豆淀粉、木薯淀粉、绿豆淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、蚕豆淀粉、土豆淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉、芋头淀粉中的一种或几种）为主要原料，添加生活饮用水，添加或不添加菠菜浆（菠菜加水打浆）或菠菜粉、番茄浆（番茄加水打浆）或番茄粉、火龙果汁或火龙果粉、小麦粉、谷朊粉、绿豆粉、高粱粉、玉米粉、青稞粉、荞麦粉、黑米粉、小米粉、大米粉、碎米粉、糯米粉、豌豆粉、紫薯粉、南瓜粉、莲藕粉、胡萝卜粉、芹菜粉、葱粉、红甜菜粉、杏仁粉、木瓜粉、芋头粉、桑叶粉、山药粉、葛根粉、蕨根粉、黑芝麻粉（黑芝麻打粉）或黑芝麻粉、魔芋粉、沙棘粉、鸡蛋粉（全蛋粉或蛋黄粉）或鸡蛋液（鸡蛋经清洗、打液）、羊奶粉、平卧菊三七（粉碎）、蒙古黄芪（粉碎）、人参（粉碎）（人工种植，五年及五年以下）、灵芝粉、铁皮石斛（粉碎）、五指毛桃（粉碎）、党参粉、西洋参粉、沙棘汁、阿胶粉、百合粉、桂圆粉、芡实粉、红枣粉、桔梗粉、莲子粉中的一种，添加或不添加硫酸铝铵（或硫酸铝钾）、食用盐、碳酸钠、食用大豆油中的一种或几种，经和浆、成型、冷却、冷冻、解冻清洗、晾晒或烘干、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》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》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

其中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。

夏邑县智豪食品有限公司