



411587S-2025



汝州市豫华淀粉制品厂企业标准

Q/RYP 0001S-2025

淀粉制品（干、湿粉条，粉丝， 粉皮）

2025-05-26 发布

2025-05-26 实施

汝州市豫华淀粉制品厂 发布

前 言

本标准由汝州市豫华淀粉制品厂提出。

本标准起草单位：汝州市豫华淀粉制品厂。

本标准主要起草人：朱万伟。

H N
Q B

淀粉制品（干、湿粉条，粉丝，粉皮）

1 范围

本标准规定了淀粉制品（干、湿粉条，粉丝，粉皮）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、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用玉米淀粉、食用芋头淀粉、食用豌豆淀粉中的一种或多种为主要原料，加入生活饮用水，添加或不添加大豆油或棕榈油，添加或不添加胡萝卜粉、山药粉、紫薯粉、南瓜粉、菠菜粉、绿豆粉、玉米粉中的一种或多种，添加 D-异抗坏血酸钠、食品用香精、硫酸铝钾、食用盐、可溶性大豆多糖、高粱红、甜菜红中的一种或几种，添加或不添加柠檬酸水溶液，经配料、和浆、成型、冷冻或冷却、解冻或不解冻、干燥或不干燥、切割、包装而成的非即食淀粉制品（干、湿粉条，粉丝，粉皮）。

根据生产工艺和用料不同可分为：干原味粉条、干风味粉条、湿原味粉条、湿风味粉条、原味粉丝、风味粉丝、原味粉皮、风味粉皮。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 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、食用芋头淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 南瓜粉、菠菜粉、胡萝卜粉应符合 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 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.8 山药粉应符合 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 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.11 紫薯粉、绿豆粉、玉米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.13 可溶性大豆多糖应符合 GB 1886.322 的规定。
- 2.1.14 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.15 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.16 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.17 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.18 食用豌豆淀粉应符合 GB/T 38572 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.19 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 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 1 袋，倒入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，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
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品原料固有的气、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
	原味粉丝 风味粉丝	湿原味粉条 湿风味粉条	干原味粉条 干风味粉条	原味粉皮 风味粉皮	
水分，% ≤	17.0	75.0	17.0	17.0	GB 5009.3
淀粉（以干基计），% >	50.0				GB 5009.9
灰分，% ≤	0.8				GB 5009.4
断条率，% ≤	10.0				GB/T 23587
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
铝的残留量 ^a （干样品，以 Al 计），mg/kg ≤	200				GB 5009.182
食用盐 ^b （以 NaCl 计），% ≤	3.0				GB 5009.44
注 1：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。					
注 2：a 仅限添加相应食品添加剂的产品检验。					
注 3：b 仅限添加食用盐的产品检验。					

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

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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用玉米淀粉、食用芋头淀粉、食用豌豆淀粉中的一种或多种为主要原料，加入生活饮用水，添加或不添加大豆油或棕榈油，添加或不添加胡萝卜粉、山药粉、紫薯粉、南瓜粉、菠菜粉、绿豆粉、玉米粉中的一种或多种，添加 D-异抗坏血酸钠、食品用香精、硫酸铝钾、食用盐、可溶性大豆多糖、高粱红、甜菜红中的一种或几种，添加或不添加柠檬酸水溶液，经配料、和浆、成型、冷冻或冷却、解冻或不解冻、干燥或不干燥、切割、包装而成的非即食淀粉制品（干、湿粉条，粉丝，粉皮）。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》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。

汝州市豫华淀粉制品厂