



411720S-2025



淇县康禧食品加工厂企业标准

Q/QKX 0001S-2025

淀粉制品

2025-06-04 发布

2025-06-04 实施

淇县康禧食品加工厂 发布

前 言

本标准由淇县康禧食品加工厂提出并起草。

本标准主要起草人：孟庆华、赵桂强、郭建华。

本标准替代Q/QKX 0001S-2021。

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[食用小麦淀粉、食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉（土豆淀粉）、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、绿豆淀粉、芋头淀粉、豌豆淀粉、蕨根淀粉、橡子淀粉]中的一种或几种为原料，添加生活饮用水，添加或不添加食用盐、谷物杂粮粉（小麦粉、大米粉、黑米粉、青稞粉、燕麦粉、高粱粉、小米粉、玉米粉、紫薯粉、红豆粉、绿豆粉、荞麦粉中的一种或几种）、蔬菜粉（菠菜粉、胡萝卜粉、紫甘蓝粉、番茄粉、马蹄粉、山药粉、南瓜粉、芹菜粉、红薯粉、紫薯粉、甘蓝粉、甜菜根粉中的一种或几种）、单，双甘油脂肪酸酯、黄原胶、瓜尔胶、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、羧甲基纤维素钠、羟丙基甲基纤维素、乳酸钠、碳酸钾、碳酸钠、海藻酸钠、柠檬酸钠、乳糖醇、维生素 C、D-异抗坏血酸钠、丙三醇、乳酸、柠檬酸、柑橘黄、高粱红、甜菜红、木糖醇、磷脂、葡萄糖酸- δ -内酯、DL-苹果酸、微晶纤维素、硫酸铝钾、硫酸铝铵中的一种或几种，加入生活饮用水，经和浆、蒸制或煮制、冷却、拌油（大豆油、葵花籽油、菜籽油、玉米油、食用植物调和油中的一种或两种）或不拌油、切制或不切制、包装或不包装、加工而成的即食或非即食淀粉制品。

根据原辅料不同，可分为：粉丝、粉条、粉皮、凉粉、大拉皮、面皮、风味面皮、土豆粉、风味/复合粉丝、风味/复合粉条、风味/复合粉皮、风味/复合大拉皮、风味/复合土豆粉等。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 谷物杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 蔬菜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.6 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.7 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.8 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.9 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.10 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.11 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.12 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.13 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。

- 2.1.14 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.15 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.16 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.17 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.18 乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。
- 2.1.19 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.20 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.21 丙三醇应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.22 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.23 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.24 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.25 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.26 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.27 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.28 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.29 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.30 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.31 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.32 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。
- 2.1.33 硫酸铝铵应符合 GB 1886.342 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有产品应有的色泽、有光泽，呈半透明状	取适量样品，在自然光下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，
性 状	条状或片状或块状	
气、滋味	具有产品应有的气、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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分，g/100g	≤ 17 （干粉丝类、粉条类、粉皮类）	GB 5009.3

		≤20（其它干制品） ≥50（凉粉） ≤75.0（除凉粉外其它湿制品）	
淀粉（以干基计），g/100g	>	50	GB 5009.9
铝的残留量 ^a （干样品，以Al计），mg/kg	≤	200	GB 5009.182
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
a仅适用于添加硫酸铝钾、硫酸铝铵的产品； *指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

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 中平板计数法
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。					
b 仅适用于即食产品。					

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：感官要求、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数（即食产品）、大肠菌群（即食产品）。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[食用小麦淀粉、食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉（土豆淀粉）、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、绿豆淀粉、芋头淀粉、豌豆淀粉、蕨根淀粉、橡子淀粉]中的一种或几种为原料，添加生活饮用水，添加或不添加食用盐、谷物杂粮粉（小麦粉、大米粉、黑米粉、青稞粉、燕麦粉、高粱粉、小米粉、玉米粉、紫薯粉、红豆粉、绿豆粉、荞麦粉中的一种或几种）、蔬菜粉（菠菜粉、胡萝卜粉、紫甘蓝粉、番茄粉、马蹄粉、山药粉、南瓜粉、芹菜粉、红薯粉、紫薯粉、甘蓝粉、甜菜根粉中的一种或几种）、单，双甘油脂肪酸酯、黄原胶、瓜尔胶、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、羧甲基纤维素钠、羟丙基甲基纤维素、乳酸钠、碳酸钾、碳酸钠、海藻酸钠、柠檬酸钠、乳糖醇、维生素 C、D-异抗坏血酸钠、丙三醇、乳酸、柠檬酸、柑橘黄、高粱红、甜菜红、木糖醇、磷脂、葡萄糖酸- δ -内酯、DL-苹果酸、微晶纤维素、硫酸铝钾、硫酸铝铵中的一种或几种，加入生活饮用水，经和浆、蒸制或煮制、冷却、拌油（大豆油、葵花籽油、菜籽油、玉米油、食用植物调和油中的一种或两种）或不拌油、切制或不切制、包装或不包装、加工而成的即食或非即食淀粉制品。

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》规定制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

淇县康禧食品加工厂

QB