



411752S-2025



洛阳韵林食品有限公司企业标准

Q/LYLS 0001S-2025

# 土豆粉（淀粉制品）

2025-06-09 发布

2025-06-09 实施

洛阳韵林食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由洛阳韵林食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：宋海燕、杨亚茹、杨冬梅。

H N

Q B

# 土豆粉（淀粉制品）

## 1 范围

本标准规定了土豆粉（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马铃薯淀粉为主要原料（食用马铃薯淀粉添加量 $\geq 60\%$ ），添加食用淀粉（食用红薯淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用小麦淀粉、食用豌豆淀粉）、菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、番茄粉中的一种或几种，辅以食用盐、硫酸铝铵或硫酸铝钾、乳酸、肉桂酸钾、食品用香精中的一种或几种，经配料、搅拌混合、挤制成型、煮制、浸泡、冷却、包装加工而成的非即食土豆粉（淀粉制品）。

产品根据原料不同可分为不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用马铃薯淀粉应符合GB/T 8884和GB 31637的规定。
- 2.1.2 食用红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 食用豌豆淀粉应符合 GB/T 38572 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 菠菜粉、南瓜粉、芹菜粉、胡萝卜粉、番茄粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.9 硫酸铝铵应符合 GB 1886.342 的规定。
- 2.1.10 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。
- 2.1.11 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.12 肉桂酸钾应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.13 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.14 生活饮用水应符合 GB 5749 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
性状	条状	从样品中取出 1 袋，置于洁净白瓷 盘中，自然光下用肉眼观察色泽、 性状 及有无外来杂质，嗅其气味， 然后以
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有原料应有气味和滋味，无异味	

杂质	无肉眼可见外来杂质	温开水漱口，品其滋味
----	-----------	------------

### 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, g/100g	≤ 75.0	GB 5009.3
淀粉(以干基计), g/100g	> 50.0	GB 5009.9
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
铝的残留量 <sup>a</sup> (干样品, 以 Al 计), mg/kg	≤ 200.0	GB 5009.182
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 仅适用于添加相应食品添加剂的产品检验。		

### 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;					

### 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 规定。

### 2.6 食品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

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、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。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以食用马铃薯淀粉为主要原料（食用马铃薯淀粉添加量 $\geq 60\%$ ），添加食用淀粉（食用红薯淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用小麦淀粉、食用豌豆淀粉）、菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、番茄粉中的一种或几种，辅以食用盐、硫酸铝铵或硫酸铝钾、乳酸、肉桂酸钾、食品用香精中的一种或几种，经配料、搅拌混合、挤制成型、煮制、浸泡、冷却、包装加工而成的非即食土豆粉（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。

洛阳韵林食品有限公司