



411761S-2025



洛阳昌旺食品有限公司企业标准

Q/LCW 0001S-2025

# 淀粉制品

2025-06-09 发布

2025-06-09 实施

洛阳昌旺食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由洛阳昌旺食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张现坤、马铭。

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红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用紫薯淀粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加香芋粉、山药粉、藕粉、蕨根粉、魔芋粉、葛根粉、荞麦粉、苡麦粉、谷朊粉、果蔬粉（南瓜粉、菠菜粉、番茄粉、芹菜粉、胡萝卜粉、紫薯粉中的一种）或者鲜蔬菜汁（南瓜、菠菜、芹菜、胡萝卜、番茄中的一种，清洗、榨汁）、鲜鸡蛋液、蛋黄粉（鸡蛋）、食用盐、酿造酱油、食品添加剂【醋酸酯淀粉、海藻酸钠、硫酸铝铵（或硫酸铝钾）、羧甲基纤维素钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、单、双甘油脂肪酸酯、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、可溶性大豆多糖、聚丙烯酸钠、瓜尔胶、氯化钾、黄原胶、柠檬酸、柠檬酸钠、冰乙酸、乳酸、乳酸钠、D-异抗坏血酸钠、食用色素（柑橘黄、天然胡萝卜素、甜菜红、高粱红中的一种）、食品用香精中的一种或几种】中的一种或几种，加入饮用水，经和浆、熟化成型、冷却、干燥或不干燥、冷冻或不冷冻，包装加工制成的非即食淀粉制品。

根据原辅料不同、工艺不同可分为：（干）湿红薯粉丝/条/皮、（干）湿水晶粉丝/条/皮、（干）湿土豆粉丝/条/皮、（干）湿绿豆粉丝/条/皮、（干）湿豌豆粉丝/条/皮、（干）湿山药粉丝/条/皮、鲜苕皮、（干）湿蕨根粉丝/条/皮、（干）湿葛根粉丝/条/皮、（干）湿荞麦粉丝/条/皮、（干）湿香芋粉丝/条/皮、（干）湿蔬菜粉丝/条/皮、（干）湿紫薯粉丝/条/皮、（干）湿魔芋粉丝/条/皮、（干）湿苡麦粉丝/条/皮、（干）湿藕粉丝/条/皮、（干）湿乌冬粉丝/条/皮、（干）湿粉丝/条/皮。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用红薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用紫薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 食用马铃薯淀粉符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 食用豌豆淀粉符合 GB/T 38572 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 藕粉应符合 GB/T 25733 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 香芋粉、山药粉、紫薯粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.9 蕨根粉应符合 DB61/0022 的规定。
- 2.1.10 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.11 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.12 苡麦粉、荞麦粉应符合 GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

- 2.1.13 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.14 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.15 南瓜、菠菜、芹菜、胡萝卜、番茄应无污染、无霉变、无腐烂，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.16 鲜鸡蛋、蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.17 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.18 酿造酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.19 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.20 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.21 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。
- 2.1.22 硫酸铝铵应符合 GB 1886.342 的规定。
- 2.1.23 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.24 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.25 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.26 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.27 可溶性大豆多糖应符合 GB 1886.322 的规定。
- 2.1.28 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.29 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.30 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.31 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.32 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.33 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.34 冰乙酸应符合 GB 1886.85 的规定。
- 2.1.35 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.36 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.37 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.38 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.39 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.40 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.41 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.42 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.43 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 的规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽和外观	具有产品应有的色泽和外观	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其性状、色泽和外观、杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
性状	条状或片状	
气、滋味	具有本品固有的气味、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， g/100g	干红薯粉丝/条/皮、干土豆粉丝/条/皮、其他干粉丝/条/皮	≤ 17	GB 5009.3
	湿红薯粉丝/条/皮、湿土豆粉丝/条/皮、其他湿粉丝/条/皮	≤ 75	
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	GB 5009.182
<sup>b</sup> 食用盐（以氯化钠计），g/100g		≤ 5.0	GB 5009.44
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 仅适用于添加该食品添加剂的产品； b 仅适用于添加食用盐的产品。			

### 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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

### 2.6 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定，真菌毒素应符合 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。

## 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、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用紫薯淀粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加香芋粉、山药粉、藕粉、蕨根粉、魔芋粉、葛根粉、荞麦粉、苡麦粉、谷朊粉、果蔬粉（南瓜粉、菠菜粉、番茄粉、芹菜粉、胡萝卜粉、紫薯粉中的一种）或者鲜蔬菜汁（南瓜、菠菜、芹菜、胡萝卜、番茄中的一种，清洗、榨汁）、鲜鸡蛋液、蛋黄粉（鸡蛋）、食用盐、酿造酱油、食品添加剂【醋酸酯淀粉、海藻酸钠、硫酸铝铵（或硫酸铝钾）、羧甲基纤维素钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、单、双甘油脂肪酸酯、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、可溶性大豆多糖、聚丙烯酸钠、瓜尔胶、氯化钾、黄原胶、柠檬酸、柠檬酸钠、冰乙酸、乳酸、乳酸钠、D-异抗坏血酸钠、食用色素（柑橘黄、天然胡萝卜素、甜菜红、高粱红中的一种）、食品用香精中的一种或几种】中的一种或几种，加入饮用水，经和浆、熟化成型、冷却、干燥或不干燥、冷冻或不冷冻，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/T 23587《淀粉制品质量通则》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。

洛阳昌旺食品有限公司

QB