



412117S-2025



洛阳四亩田食品有限公司企业标准

Q/LST 0001S-2025

淀粉制品

2025-07-10 发布

2025-07-10 实施

洛阳四亩田食品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳四亩田食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：崔冰。

本标准自发布实施日期替代 Q/LST 0001S-2025，备案号：411759S-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马铃薯淀粉（土豆淀粉）、食用木薯淀粉、食用玉米淀粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加食用盐、复配乳化增稠剂（葡萄糖酸- δ -内酯、黄原胶、单，双甘油脂肪酸酯、瓜尔胶、硫酸钙、氯化钾、食用玉米淀粉）、食品用香精、乳酸、硫酸铝铵中的一种或几种，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、杀菌或不杀菌、装箱而成的非即食淀粉制品。

根据工艺不同可分为：干土豆粉丝/条/皮、湿土豆粉丝/条/皮。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用马铃薯淀粉符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 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 复配乳化增稠剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.5 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.6 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.7 硫酸铝铵应符合 GB 1886.342 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.9 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	具有产品应有的性状	
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	干土豆粉丝/条/皮	≤ 17	GB 5009.3

	湿土豆粉丝/皮/条	≤	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 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
^b 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马铃薯淀粉（土豆淀粉）、食用木薯淀粉、食用玉米淀粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加食用盐、复配乳化增稠剂（葡萄糖酸- δ -内酯、黄原胶、单，双甘油脂肪酸酯、瓜尔胶、硫酸钙、氯化钾、食用玉米淀粉）、食品用香精、乳酸、硫酸铝铵中的一种或几种，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、杀菌或不杀菌、装箱而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。

洛阳四亩田食品有限公司