



412207S-2025



商丘市饮之健生物科技有限公司企业标准

Q/SYS 0005S-2025

# 粉圆、芋圆

2025-07-18 发布

2025-07-18 实施

商丘市饮之健生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由商丘市饮之健生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：闫丹、施红霞。

本标准自实施日起替代 Q/SYS 0005S-2021（备案号：410489S-2021）。

H N  
Q B

# 粉圆、芋圆

## 1 范围

本标准规定了粉圆、芋圆的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用淀粉（木薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、红薯淀粉、芋头淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉、荞麦淀粉、大米淀粉、山药淀粉中的一种或几种）为原料，添加生活饮用水（经过滤、反渗透），添加或不添加西米（淀粉制品）、果蔬原浆/浓缩汁（浆）/粉或其新鲜品或其速冻品【香蕉、荔枝、甘蔗、橙、柠檬、柚、葡萄柚（西柚）、柑橘、菠萝（凤梨）、榴莲、番荔枝、菠萝蜜、桑葚、无花果、苹果、牛油果、橄榄、梨、枣、芒果、杨梅、话梅、山楂、柿子、李子、桃、人参果、杨桃、石榴、番石榴（芭乐）、枇杷、火龙果、木瓜、番木瓜、葡萄、黑加仑、提子、油桃、猕猴桃（奇异果）、樱桃、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、覆盆子、枸杞、椰子、山竹、蛇皮果、哈密瓜、甜瓜、西瓜、青瓜、百香果（西番莲）、桔子、杏、血橙、雪莲果、乌梅、青梅、沙棘、刺梨、蒲桃、莲雾、海棠果、黄皮果、红毛丹、酸角、余甘子（油甘子）、鹅莓（醋栗）、胡柚、以色列蜜柚、巴西莓、针叶樱桃果、黑果腺肋花楸果（不老莓）、金桔、菠菜、南瓜、荸荠（马蹄）、玉米中的一种或几种】、薯类粉或其速冻品【紫薯、山芋、地瓜（豆薯）、红薯、山药、香芋、芋头、魔芋中的一种或几种】、红糖、黑糖、冰糖、白砂糖、食用葡萄糖、葡萄糖浆、果葡糖浆、抹茶粉、茶粉、茶浓缩液、速溶咖啡粉、咖啡液、乳粉（奶粉）、调制乳、牛奶（牛乳）、椰浆粉（固体饮料）、羟丙基二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基淀粉、氧化羟丙基淀粉、羟丙基甲基纤维素、氧化淀粉、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、酸处理淀粉、辛烯基琥珀酸淀粉钠、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、刺槐豆胶、阿拉伯胶、结冷胶、明胶、琼脂、羧甲基纤维素钠、微晶纤维素、甲基纤维素、海藻酸钠、双乙酸钠、焦糖色（加氨生产）、诱惑红、柠檬黄、日落黄、亮蓝、叶绿素铜钠盐、高粱红、植物炭黑、天然胡萝卜素、胭脂虫红、胭脂树橙、姜黄、柑橘黄、甜菜红、乙基麦芽酚、单、双甘油脂肪酸酯、乳酸脂肪酸甘油酯、柠檬酸脂肪酸甘油酯、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、甘油、改性大豆磷脂、酪蛋白酸钠、聚丙烯酸钠、磷脂、维生素C（抗坏血酸，抗氧化剂）、抗坏血酸钠、抗坏血酸钙、D-异抗坏血酸钠、乳酸、乳酸钠、乳酸钾、柠檬酸、柠檬酸钠、柠檬酸一钠、L-苹果酸、DL-苹果酸、葡萄糖酸钠、硅酸钙、碳酸钙、碳酸钾、碳酸钠、碳酸氢钾、碳酸氢钠、氯化钾、罗汉果甜苷、木糖醇、赤藓糖醇、乳糖醇、半乳甘露聚糖、食品用香精中的一种或几种，经混合、调配、成型、筛选、浸泡或不浸泡、包装、冷冻或不冷冻、包装加工而成的非即食粉圆、芋圆（淀粉制品）。

根据所用原辅料不同，产品分类为粉圆、芋圆。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

- 2.1.3西米（淀粉制品）应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.4果蔬原浆应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.5果蔬浓缩汁（浆）应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.6果蔬粉、薯类粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.7果蔬新鲜品、果蔬速冻品、速冻薯类应清洁、卫生、无腐烂变质、无污染。
- 2.1.8红糖、黑糖、冰糖、白砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.9食用葡萄糖、葡萄糖浆、果葡糖浆应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.10抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.11茶粉应符合 NY/T 2672 或 GB/T 31740.1 的规定。
- 2.1.12茶浓缩液应符合 QB/T 4068 的规定。
- 2.1.13速溶咖啡粉应符合 DBS53/ 021 的规定。
- 2.1.14咖啡液应符合 GB/T 30767 的规定。
- 2.1.15乳粉（奶粉）应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.16调制乳应符合 GB 25191 的规定。
- 2.1.17牛奶（牛乳）应符合 GB 25190 的规定。
- 2.1.18椰浆粉应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.19羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.20醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.21乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.22羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.23氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.24羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.25氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.26乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。
- 2.1.27酸处理淀粉应符合 GB 29928 的规定。
- 2.1.28辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.29黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.30卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.31瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.32刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.33阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.34结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.35明胶应符合 GB 6783 的规定。

- 2.1.36琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.37羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.38微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.39甲基纤维素应符合 GB 1886.256 的规定。
- 2.1.40海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.41双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.42焦糖色（加氨生产）应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.43诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.44柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.45日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.46亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.47叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.48高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.49植物炭黑应符合 GB 28308 的规定。
- 2.1.50天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.51胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.52胭脂树橙应符合 GB 1886.316 的规定。
- 2.1.53柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.54甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.55乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.56单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.57乳酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 1886.93 的规定。
- 2.1.58柠檬酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 29951 的规定。
- 2.1.59葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.60甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.61改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.62酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.63聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.64磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.65维生素 C（抗坏血酸，抗氧化剂）应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.66抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.67抗坏血酸钙应符合 GB 1886.43 的规定。
- 2.1.68 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

- 2. 1. 69乳酸应符合 GB 1886. 173 的规定。
- 2. 1. 70乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2. 1. 71乳酸钾应符合 GB 28305 的规定。
- 2. 1. 72柠檬酸应符合 GB 1886. 235 的规定。
- 2. 1. 73柠檬酸钠应符合 GB 1886. 25 的规定
- 2. 1. 74L-苹果酸应符合 GB 1886. 40 的规定。
- 2. 1. 75DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2. 1. 76葡萄糖酸钠应符合 GB 1886. 320 的规定。
- 2. 1. 77硅酸钙应符合 GB 1886. 90 的规定。
- 2. 1. 78碳酸钙应符合 GB 1886. 214 的规定。
- 2. 1. 79碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2. 1. 80碳酸钠应符合 GB 1886. 1 的规定。
- 2. 1. 81碳酸氢钾应符合 GB 1886. 247 的规定。
- 2. 1. 82碳酸氢钠应符合 GB 1886. 2 的规定。
- 2. 1. 83氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2. 1. 84罗汉果甜苷应符合 GB 1886. 77 的规定。
- 2. 1. 85木糖醇应符合 GB 1886. 234 的规定。
- 2. 1. 86赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2. 1. 87食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2. 1. 88半乳甘露聚糖应符合 GB 1886. 301 的规定。
- 2. 1. 89 姜黄应符合 GB 1886. 60 的规定。
- 2. 1. 90 柠檬酸一钠应符合 GB 1886. 107 的规定。
- 2. 1. 91 乳糖醇应符合 GB 1886. 98 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       | 取适量样品置于洁净烧杯中，在自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，闻其气味，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 的规定。

表 2 理化指标

| 项 目                                                                                                                                      | 指 标                 | 检验方法                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|------------------------|
| *铅（以 Pb 计），mg/kg                                                                                                                         | ≤ 0.45              | GB 5009.12             |
| 展青霉素，μg/kg                                                                                                                               | ≤ 20（仅适用于含山楂、苹果的产品） | GB 5009.185            |
| <sup>a</sup> 诱惑红（以诱惑红计），g/kg                                                                                                             | ≤ 0.2               | GB 5009.35 或 SN/T 1743 |
| <sup>a</sup> 柠檬黄（以柠檬黄计），g/kg                                                                                                             | ≤ 0.2               | GB 5009.35             |
| <sup>a</sup> 日落黄（以日落黄计），g/kg                                                                                                             | ≤ 0.2               | GB 5009.35             |
| <sup>a</sup> 亮蓝（以亮蓝计），g/kg                                                                                                               | ≤ 0.1               | GB 5009.35             |
| <sup>a</sup> 叶绿素铜钠盐，g/kg                                                                                                                 | ≤ 0.5               | GB 5009.260            |
| <sup>a</sup> 胭脂虫红（以胭脂红酸计），g/kg                                                                                                           | ≤ 1.0               | GB 5009.288            |
| <sup>a</sup> 姜黄（以姜黄素计），g/kg                                                                                                              | ≤ 1.2               | SN/T 4890              |
| <sup>a</sup> 双乙酸钠，g/kg                                                                                                                   | ≤ 4.0               | GB 5009.277            |
| <sup>a</sup> 胭脂树橙，g/kg                                                                                                                   | ≤ 0.15              | GB 5009.287            |
| 注 1：a 仅适用于添加该种食品添加剂的产品；<br>注 2：同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加剂（仅限相同色泽着色剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 最大使用量的比例之和不应超过 1；<br>注 3：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 |                     |                        |

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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，污染物限量应符合GB 2762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。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（木薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、红薯淀粉、芋头淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉、荞麦淀粉、大米淀粉、山药淀粉中的一种或几种）为原料，添加生活饮用水（经过滤、反渗透），添加或不添加西米（淀粉制品）、果蔬原浆/浓缩汁（浆）/粉或其新鲜品或其速冻品【香蕉、荔枝、甘蔗、橙、柠檬、柚、葡萄柚（西柚）、柑橘、菠萝（凤梨）、榴莲、番荔枝、菠萝蜜、桑葚、无花果、苹果、牛油果、橄榄、梨、枣、芒果、杨梅、话梅、山楂、柿子、李子、桃、人参果、杨桃、石榴、番石榴（芭乐）、枇杷、火龙果、木瓜、番木瓜、葡萄、黑加仑、提子、油桃、猕猴桃（奇异果）、樱桃、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、覆盆子、枸杞、椰子、山竹、蛇皮果、哈密瓜、甜瓜、西瓜、青瓜、百香果（西番莲）、桔子、杏、血橙、雪莲果、乌梅、青梅、沙棘、刺梨、蒲桃、莲雾、海棠果、黄皮果、红毛丹、酸角、余甘子（油甘子）、鹅莓（醋栗）、胡柚、以色列蜜柚、巴西莓、针叶樱桃果、黑果腺肋花楸果（不老莓）、金桔、菠菜、南瓜、荸荠（马蹄）、玉米中的一种或几种】、薯类粉或其速冻品【紫薯、山芋、地瓜（红薯）、红薯、山药、香芋、芋头、魔芋中的一种或几种】、红糖、黑糖、冰糖、白砂糖、食用葡萄糖、葡萄糖浆、果葡糖浆、抹茶粉、茶粉、茶浓缩液、速溶咖啡粉、咖啡液、乳粉（奶粉）、调制乳、牛奶（牛乳）、椰浆粉（固体饮料）、羟丙基二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基淀粉、氧化羟丙基淀粉、羟丙基甲基纤维素、氧化淀粉、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、酸处理淀粉、辛烯基琥珀酸淀粉钠、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、刺槐豆胶、阿拉伯胶、结冷胶、明胶、琼脂、羧甲基纤维素钠、微晶纤维素、甲基纤维素、海藻酸钠、双乙酸钠、焦糖色（加氨生产）、诱惑红、柠檬黄、日落黄、亮蓝、叶绿素铜钠盐、高粱红、植物炭黑、天然胡萝卜素、胭脂虫红、胭脂树橙、姜黄、柑橘黄、甜菜红、乙基麦芽酚、单，双甘油脂肪酸酯、乳酸脂肪酸甘油酯、柠檬酸脂肪酸甘油酯、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、甘油、改性大豆磷脂、酪蛋白酸钠、聚丙烯酸钠、磷脂、维生素C（抗坏血酸，抗氧化剂）、抗坏血酸钠、抗坏血酸钙、D-异抗坏血酸钠、乳酸、乳酸钠、乳酸钾、柠檬酸、柠檬酸钠、柠檬酸一钠、L-苹果酸、DL-苹果酸、葡萄糖酸钠、硅酸钙、碳酸钙、碳酸钾、碳酸钠、碳酸氢钾、碳酸氢钠、氯化钾、罗汉果甜苷、木糖醇、赤藓糖醇、乳糖醇、半乳甘露聚糖、食品用香精中的一种或几种，经混合、调配、成型、筛选、浸泡或不浸泡、包装、冷冻或不冷冻、包装加工而成的非即食粉圆、芋圆（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，参考GB 2713《食品安全国家标准 淀粉制品》制定本企业标准，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。

商丘市饮之健生物科技有限公司