



412242S-2025



河南大张实业有限公司企业标准

Q/DZSY 0006S-2025

湿淀粉制品

2025-07-24 发布

2025-07-24 实施

河南大张实业有限公司 发布

前 言

本标准由河南大张实业有限公司提出并起草。

本标准起草人：王森浩、李思、苗育峰、叶新悦。

H N

Q B

湿淀粉制品

1 范围

本标准规定了湿淀粉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用小麦淀粉（以小麦粉为原料，经加水洗面、沉淀、过滤）、食用大米淀粉（以大米粉为原料，经加水洗面、沉淀、过滤）、食用小麦淀粉、食用大米淀粉中的一种为主要原料，添加或不添加食用淀粉（食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用绿豆淀粉）、大米粉（大米经粉碎制成）、紫米粉（紫米经粉碎制成）、果蔬汁（胡萝卜、菠菜、火龙果、番茄、南瓜、紫薯、芹菜、紫甘蓝中的一种或几种经清洗、粉碎、榨汁）、果蔬粉（菠菜粉、香菇粉、番茄粉、胡萝卜粉、南瓜粉、黑桑葚粉、甜菜根粉、芹菜粉、紫甘蓝粉、马蹄粉、山药粉中的一种或几种）、紫薯粉、食用盐、食品添加剂（羧甲基纤维素钠、羟丙基甲基纤维素、微晶纤维素、瓜尔胶、黄原胶、乙酰化二淀粉磷酸酯、碳酸钠中的一种或几种）中的一种或几种，经配料、加水调浆或调糊或和面、静置发酵或不静置发酵、注浆、熟制（蒸制、煮制、蒸煮、糊化、挤压熟化中的一种或几种）、成型、冷却或不冷却、拌油（大豆油、菜籽油、花生油、葵花籽油、食用植物调和油中的一种）或不拌油、分切或不分切、包装、杀菌或不杀菌等工序加工而成的即食或非即食湿淀粉制品。

根据所用原辅料及工艺的不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用小麦淀粉、食用大米淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用绿豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.6 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.7 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.8 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.9 黄原胶应符合 GB 1886.41 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 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.12 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.14 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

2.1.15 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。

2.1.16 食用植物调和油 GB/T 40851 和 GB 2716 的规定。

2.1.17 胡萝卜、葱、菠菜、火龙果、番茄、南瓜、紫薯、芹菜、紫甘蓝应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.18 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.19 大米粉、紫米粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.20 紫薯粉应符合 GB 2715 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 | 具有该产品应有的性状 | 取样品 1 份，置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状、杂质，闻其气味，用温开水漱口后品其滋味 |
| 色 泽 | 具有该产品应有的色泽 | |
| 气 味、滋 味 | 具有该产品应有的气味、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 | ≤ 75.0 | GB 5009.3 |
| 淀粉 (以干基计), % | > 50.0 | GB 5009.9 |
| 铅* (以 Pb 计), mg/kg | ≤ 0.4 | GB 5009.12 |

注: *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 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 |
| 注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 b 仅限即食类产品检验。 | | | | | |

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 的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

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

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

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数(即食类产品)、大肠菌群(即食类产品)。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小麦淀粉（以小麦粉为原料，经加水洗面、沉淀、过滤）、食用大米淀粉（以大米粉为原料，经加水洗面、沉淀、过滤）、食用小麦淀粉、食用大米淀粉中的一种为主要原料，添加或不添加食用淀粉（食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用绿豆淀粉）、大米粉（大米经粉碎制成）、紫米粉（紫米经粉碎制成）、果蔬汁（胡萝卜、菠菜、火龙果、番茄、南瓜、紫薯、芹菜、紫甘蓝中的一种或几种经清洗、粉碎、榨汁）、果蔬粉（菠菜粉、香菇粉、番茄粉、胡萝卜粉、南瓜粉、黑桑葚粉、甜菜根粉、芹菜粉、紫甘蓝粉、马蹄粉、山药粉中的一种或几种）、紫薯粉、食用盐、食品添加剂（羧甲基纤维素钠、羟丙基甲基纤维素、微晶纤维素、瓜尔胶、黄原胶、乙酰化二淀粉磷酸酯、碳酸钠中的一种或几种）中的一种或几种，经配料、加水调浆或调糊或和面、静置发酵或不静置发酵、注浆、熟制（蒸制、煮制、蒸煮、糊化、挤压熟化中的一种或几种）、成型、冷却或不冷却、拌油（大豆油、菜籽油、花生油、葵花籽油、食用植物调和油中的一种）或不拌油、分切或不分切、包装、杀菌或不杀菌等工序加工而成的即食或非即食湿淀粉制品。

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。

河南大张实业有限公司

QB