



412269S-2025



洛阳颐丰食品有限责任公司企业标准

Q/LYF 0001S-2025

淀粉制品

2025-07-24 发布

2025-07-24 实施

洛阳颐丰食品有限责任公司 发布

前 言

本标准由洛阳颐丰食品有限责任公司提出并起草。

本标准起草人：懂芳、奚敏、李杨。

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、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉、食用红薯淀粉中的一种或几种为主要原料，加入生活饮用水，添加或不添加硫酸铝铵、大豆油中的一种或两种，经配料、打糊、成型、晾晒、冷冻、晾晒、包装等工序制成的非即食淀粉制品。

根据原辅料不同分为粉丝、粉条。

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 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 食用红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定
- 2.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 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 食用绿豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 硫酸铝铵应符合 GB 1886.342 的规定。
- 2.1.9 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.10 大豆油应符合 GB 2716 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	具有本品应有的性状	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，熟制后品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气滋味	
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	≤	17 GB 5009. 3
淀粉（以干基计），g/100g	>	50 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
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。		

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、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉、食用红薯淀粉中的一种或几种为主要原料，加入生活饮用水，添加或不添加硫酸铝铵、大豆油中的一种或两种，经配料、打糊、成型、晾置、冷冻、晾晒、包装等工序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 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。

洛阳颐丰食品有限责任公司