



412480S-2025



河南福滋食品有限公司企业标准

Q/HFS 0001S-2025

淀粉制品

2025-08-18 发布

2025-08-18 实施

河南福滋食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南福滋食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：武威。

本标准自发布实施日起替代 Q/HFS 0001S-2020。

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淀粉（绿豆淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、土豆淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种）为主要原料，添加生活饮用水，添加或不添加魔芋粉，添加或不添加硫酸铝钾、柠檬酸、食品用香精中的一种或几种，添加或不添加食用盐，经和浆、成型、冷却（添加或不添加麦芽糖）、冷冻或不冷冻、解冻或不解冻、解冻清洗或不解冻清洗、烘干或晾晒或（不经烘干或晾晒）、包装加工制成条状或片状的非即食淀粉制品。

根据所用原料不同分为几类：粉丝、川粉、粉条、土豆粉、粉皮。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 及 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 食用红薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用木薯淀粉、食用土豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 及 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 及 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 及 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 生活饮用水（生产用水）应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.7 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.8 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。
- 2.1.9 麦芽糖应符合 GB/T 20883 的规定。
- 2.1.10 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.11 食品用香精应符合 GB 30616 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	具有本品应有色泽	从样品中取出一包，倒入一洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
性 状	条状或片状	
气、滋味	具有本品特有气味和滋味，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	≤	干制品	17.0	GB 5009.3
		湿制品	75.0	
淀粉(以干基计), g/100g	>	50		GB 5009.9
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0		GB 5009.22
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5		GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4		GB 5009.12
铝的残留量 ^b (干样品,以 Al 计),mg/kg	≤	200		GB 5009.182
注: *铅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 仅限添加硫酸铝钾的产品。				

2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 食品生产加工过程中的要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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淀粉（绿豆淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、土豆淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种）为主要原料，添加生活饮用水，添加或不添加魔芋粉，添加或不添加硫酸铝钾、柠檬酸、食品用香精中的一种或几种，添加或不添加食用盐，经和浆、成型、冷却（添加或不添加麦芽糖）、冷冻或不冷冻、解冻或不解冻、解冻清洗或不解冻清洗、烘干或晾晒或（不经烘干或晾晒）、包装加工制成条状或片状的非即食淀粉制品。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。

河南福滋食品有限公司