



412694S-2025



孟州市悦豹食品厂企业标准

Q/MYS 0001S-2025

# 淀粉制品

2025-09-10 发布

2025-09-10 实施

孟州市悦豹食品厂 发布

## 前 言

本标准由孟州市悦豹食品厂提出。

本标准起草单位：孟州市悦豹食品厂。

本标准主要起草人：宋清芳。

本标准自发布实施之日起代替标准：Q/MYS 0001S-2019。

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玉米淀粉、食用绿豆淀粉、食用小麦淀粉中的一种或全部为主要原料，加入生活饮用水，加入食用植物油（大豆油），加入或不加入大米粉、糯米粉、碳酸钠中的几种，经配料、和浆、挤压成型、冷却、清洗、干燥或不干燥、包装而成的非即食淀粉制品。

根据生产工艺和用料不同可分为：单一型干淀粉制品、单一型湿淀粉制品、复合型干淀粉制品、复合型湿淀粉制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用绿豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 大米粉、糯米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 碳酸钠应符合 GB 1886.1 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	条状	取适量样品，置于洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，在沸水中煮 3-5 分钟后，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	乳白色至浅黄色	
气、滋味	具有产品原料固有的气、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
水分, %	≤ 17.0 (仅适用于单一型干淀粉制品、复合型干淀粉制品)	GB 5009.3
	≤ 75.0 (仅适用于单一型湿淀粉制品、复合型湿淀粉制品)	

灰分, %	≤	0.8	GB 5009.4
淀粉(以干基计), %	>	50.0	GB 5009.9
断条率, %	≤	10.0	GB/T 23587
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
注: *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 生产加工过程的卫生要求

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玉米淀粉、食用绿豆淀粉、食用小麦淀粉中的一种或全部为主要原料，加入生活饮用水，加入食用植物油（大豆油），加入或不加入大米粉、糯米粉、碳酸钠中的几种，经配料、和浆、挤压成型、冷却、清洗、干燥或不干燥、包装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 2713《食品安全国家标准 淀粉制品》的要求制订本企业标准，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。

H N

孟州市悦豹食品厂

Q B