



412639S-2025

鹤壁市全顺农业开发有限公司企业标准

Q/HQN 0001S-2025

# 淀粉制品

2025-09-03 发布

2025-09-03 实施

鹤壁市全顺农业开发有限公司 发布

## 前 言

本标准由鹤壁市全顺农业开发有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘峰、牛佳佳。

本标准自发布实施日起替代：Q/HQN 0001S-2022。

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。

本标准适用于以小麦淀粉、食用玉米淀粉、红薯淀粉、绿豆淀粉、芋头淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、紫薯淀粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加碳酸钠，加入生活饮用水、食用盐，经和浆、成型、干燥、冷却、包装而成的非即食淀粉制品。

根据添加原料不同产品可分为：小麦淀粉制品、玉米淀粉制品、红薯淀粉制品、绿豆淀粉制品、芋头淀粉制品、木薯淀粉制品、马铃薯淀粉制品、紫薯淀粉制品、复合淀粉制品。

根据成型方式不同产品可分为：粉皮、粉条。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 红薯淀粉、绿豆淀粉、紫薯淀粉、芋头淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.7 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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	长条状、圆片状、块状、薄厚均匀	从样品中取出适量，置于清洁、干燥的白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，按食用方法煮熟后，嗅其气味，然后以温开水漱口尝其滋味，检查复水性
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品特有的滋、气味，无酸败、无异味	
复水性	复水后柔软、滑爽、有韧性，不粘牙、不碜牙	
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)	单一马铃薯为原料的产品 $\leq$	17.0	GB 5009.3
	其他 $\leq$	15.0	
淀粉(以干基计)/(g/100g)	$>$	50.0	GB 5009.9
灰分/(g/100g)	$\leq$	0.8	GB 5009.4

食用盐（以 NaCl 计） /（g/100g）	≤	2.0	GB 5009.44
*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
总氢氰酸 /（mg/kg）（仅适用于添加木薯淀粉的产品）	≤	10	GB 5009.36
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

应符合 JJF 1070 的规定。

#### 2.5 生产加工过程中的卫生要求

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。型式检验按国家相关规定执行。



## 编制说明

本标准适用于以小麦淀粉、食用玉米淀粉、红薯淀粉、绿豆淀粉、芋头淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、紫薯淀粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加碳酸钠，加入生活饮用水、食用盐，经和浆、成型、干燥、冷却、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》制订本企业标准，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。

鹤壁市全顺农业开发有限公司