



410026S-2026



南阳润利食品有限公司企业标准

Q/NRS 0002S-2026

---

# 淀粉制品

2026-01-12 发布

2026-01-12 实施

---

南阳润利食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由南阳润利食品有限公司提出。

本标准由南阳润利食品有限公司和河南飒岚食品科学研究院（有限合伙）起草。

本标准主要起草人:谭果、杜果仁、孙靓。

本标准自发布实施之日起替代：Q/NRS 0002S-2025。

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。

本标准适用于以主料包淀粉制品【凉皮、擀面皮、米皮、河粉、水晶粉（丝）、凉粉中的一种】为主要原料，搭配或不搭配外购料包【面筋包、调味汁包、辣椒油包、芥末油包、醋包、芝麻酱料包、熟花生包、熟豆包、调味酱包（半固态复合调味料）、调味粉包（固态复合调味料）中的一种或几种】，经组合或不组合，包装加工而成的非即食淀粉制品。

凉皮、擀面皮：以食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉中的一种或多种为主要原料，加入或不加入水洗面淀粉浆（小麦粉经水冲洗）、沉淀、过滤，辅以酱油、魔芋粉、橡子粉、蔬菜粉、浓缩果汁及蔬菜汁、杂粮粉、谷物粉、食用盐、碳酸钠、醋酸酯淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、D-异抗坏血酸钠、乳酸钠、瓜尔胶、海藻酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯中的几种，经调浆，蒸制、成型、刷油（大豆油、菜籽油、葵花籽油、玉米油中的一种）、冷却、切条、包装、干燥或不干燥加工而成的非即食产品。

米皮、河粉：以食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉中的一种或多种为主要原料，添加大米粉，加入或不加入水洗面淀粉浆（小麦粉经水冲洗）、沉淀、过滤，辅以酱油、魔芋粉、橡子粉、蔬菜粉、浓缩果汁及蔬菜汁、杂粮粉、谷物粉、食用盐、碳酸钠、醋酸酯淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、D-异抗坏血酸钠、乳酸钠、瓜尔胶、海藻酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯中的几种，经调浆，蒸制、成型、刷油（大豆油、菜籽油、葵花籽油、玉米油中的一种）、冷却、切条、包装、干燥或不干燥加工而成非即食产品。

水晶粉（丝）：是以食用淀粉（红薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、豌豆淀粉、绿豆淀粉、黑豆淀粉中的一种或几种）为主要原料，加入生活饮用水，添加或不添加魔芋粉、植物油、酿造酱油、橡子粉、蔬菜粉、葛根粉、黑米粉、大米粉、小米粉、山药粉、玉米粉、紫薯粉、荞麦粉、高粱粉、豌豆粉、黄豆粉、蚕豆粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、马铃薯粉、果蔬粉、浓缩果汁及蔬菜汁、D-异抗坏血酸钠、海藻酸钠、食用香精中的一种或几种，经调浆或经搅拌、过滤储浆、蒸煮成型或挤压成型、老化或不老化、冷却、包装加工而成的非即食产品。

凉粉：以食用淀粉（红薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、豌豆淀粉、绿豆淀粉、黑豆淀粉中的一种或几种）为主要原料，加入或不加入小麦淀粉浆（小麦淀粉加水搅拌、沉淀、过滤而成），辅以食用盐、碳酸钠、植物油、醋酸酯淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、D-抗坏血酸钠、乳酸钠、瓜尔胶、海藻酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、食用香精中的一种或几种，经调浆，蒸制、成型、刷油（大豆油、菜籽油、葵花籽油、玉米油中的一种）、冷却、包装加工而成的非即食产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用淀粉应符合 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 酱油应符合 GB 2717 的规定。

2.1.4 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.5 山药粉、紫薯粉、马铃薯粉、橡子粉应干燥，清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.6 蔬菜粉、果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。

2.1.7 浓缩果汁、浓缩蔬菜汁应符合 GB/T 31121 的规定。

2.1.8 杂粮粉、谷物粉、黑米粉、大米粉、小米粉、荞麦粉、高粱粉、豌豆粉、黄豆粉、蚕豆粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.10 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。

2.1.11 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

2.1.12 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.13 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。

2.1.14 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。

2.1.15 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。

2.1.16 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。

2.1.17 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.18 大豆油、菜籽油、葵花籽油、玉米油、植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.19 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.20 酿造酱油应符合 GB/T 18186 的规定。

2.1.21 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

2.1.22 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。

2.1.23 食用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.24 面筋包应符合 GB 2711 的规定。

2.1.25 调味汁包、辣椒油包、芥末油包、芝麻酱料包、调味酱包（半固态复合调味料）、调味粉包（固态复合调味料）应符合 SB/T 11194 和 GB 31644 的规定。

2.1.26 醋包应符合 GB 2719 的规定。

2.1.27 熟花生包、熟豆包应符合 GB 19300 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	主料包呈条（丝）状、块状、片状、圆饼状或块状；外购	取适量试样置于白色瓷盘中，在室

	的辅料包应具有各产品应有的性状	内自然光线下观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，按食用方法，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的的气味和滋味，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
淀粉（以干基计），g/100g	> 50（仅限主料包淀粉制品）	GB 5009.9
水分，g/100g	≤75（未经干燥的主料包淀粉制品）	GB 5009.3
	≤17（经干燥的主料包淀粉制品）	
	≥50（凉粉）	
酸价 <sup>a</sup> （以脂肪计）（KOH），mg/g	5.0（芝麻酱料包、调味酱包）	GB 5009.229
	3.0（辣椒油包、芥末油包、熟花生包、熟花生包）	
过氧化值 <sup>a</sup> （以脂肪计），g/100g	0.25（芝麻酱料包、辣椒油包、芥末油包、调味酱包）	GB 5009.227
	0.50（熟花生包、熟豆包）	
*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：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； 铅、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 适用于将主食包与辅料包充分混合后进行检测，未搭配料包的产品主料包单独检测。		

### 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
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， 微生物限量适用于未搭配料包的产品主料包单独检验；搭配料包的产品应混合后检验。					

### 2.5 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；外购料包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。

## 3 检验规则

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分（仅限主料包淀粉制品）。型式检验按国家相关规定执行。

HN

QB

## 编制说明

本标准适用于以主料包淀粉制品【凉皮、擀面皮、米皮、河粉、水晶粉（丝）、凉粉中的一种】为主要原料，搭配或不搭配外购料包【面筋包、调味汁包、辣椒油包、芥末油包、醋包、芝麻酱料包、熟花生包、熟豆包、调味酱包（半固态复合调味料）、调味粉包（固态复合调味料）中的一种或几种】，经组合或不组合，包装加工而成的非即食淀粉制品。

凉皮、擀面皮：以食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉中的一种或多种为主要原料，加入或不加入水洗面淀粉浆（小麦粉经水冲洗）、沉淀、过滤，辅以酱油、魔芋粉、橡子粉、蔬菜粉、浓缩果汁及蔬菜汁、杂粮粉、谷物粉、食用盐、碳酸钠、醋酸酯淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、D-异抗坏血酸钠、乳酸钠、瓜尔胶、海藻酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯中的几种，经调浆，蒸制、成型、刷油（大豆油、菜籽油、葵花籽油、玉米油中的一种）、冷却、切条、包装、干燥或不干燥加工而成的非即食产品。

米皮、河粉：以食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉中的一种或多种为主要原料，添加大米粉，加入或不加入水洗面淀粉浆（小麦粉经水冲洗）、沉淀、过滤，辅以酱油、魔芋粉、橡子粉、蔬菜粉、浓缩果汁及蔬菜汁、杂粮粉、谷物粉、食用盐、碳酸钠、醋酸酯淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、D-异抗坏血酸钠、乳酸钠、瓜尔胶、海藻酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯中的几种，经调浆，蒸制、成型、刷油（大豆油、菜籽油、葵花籽油、玉米油中的一种）、冷却、切条、包装、干燥或不干燥加工而成非即食产品。

水晶粉（丝）：是以食用淀粉（红薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、豌豆淀粉、绿豆淀粉、黑豆淀粉中的一种或几种）为主要原料，加入生活饮用水，添加或不添加魔芋粉、植物油、酿造酱油、橡子粉、蔬菜粉、葛根粉、黑米粉、大米粉、小米粉、山药粉、玉米粉、紫薯粉、荞麦粉、高粱粉、豌豆粉、黄豆粉、蚕豆粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、马铃薯粉、果蔬粉、浓缩果汁及蔬菜汁、D-异抗坏血酸钠、海藻酸钠、食用香精中的一种或几种，经调浆或经搅拌、过滤储浆、蒸煮成型或挤压成型、老化或不老化、冷却、包装加工而成的非即食产品。

凉粉：以食用淀粉（红薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、豌豆淀粉、绿豆淀粉、黑豆淀粉中的一种或几种）为主要原料，加入或不加入小麦淀粉浆（小麦淀粉加水搅拌、沉淀、过滤而成），辅以食用盐、碳酸钠、植物油、醋酸酯淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、D-抗坏血酸钠、乳酸钠、瓜尔胶、海藻酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、食用香精中的一种或几种，经调浆，蒸制、成型、刷油（大豆油、菜籽油、葵花籽油、玉米油中的一种）、冷却、包装加工而成的非即食产品。

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，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。

南阳润利食品有限公司