



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 ^a （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 ^a （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 ₁ ，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 B₁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 ^a 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

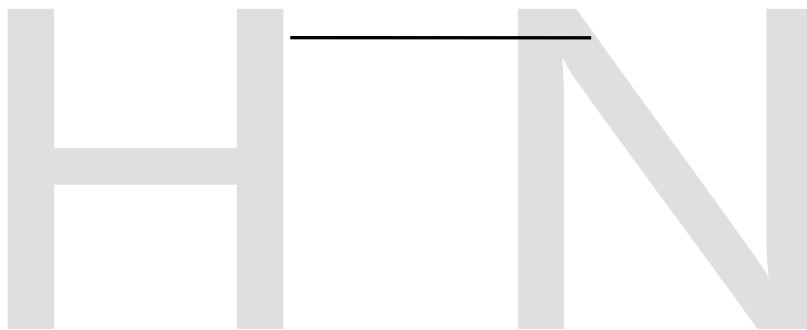
应符合 GB 14881 的规定。

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。



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