



410237S-2026



商丘炫丰食品有限公司企业标准

Q/SXF 0001S-2026

# 淀粉制品

2026-01-30 发布

2026-01-30 实施

商丘炫丰食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由商丘炫丰食品有限公司提出并起草。

本标准起草单位：商丘炫丰食品有限公司。

本标准主要起草人：张高峰。

本标准替代 Q/SXF 0001S-2025（备案号：410273S-2025，备案日期：2025-1-21）

H N

Q B

# 淀粉制品

## 1 范围

本标准规定了淀粉制品的要求、分类、术语与定义、检验方法、检验规则等。

本标准适用于非即食淀粉制品（生制品），包括粉圆、芋圆、汤圆小丸子。

粉圆：以食用淀粉（木薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、红薯淀粉、芋头淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉、荞麦淀粉、大米淀粉、山药淀粉中的一种或几种）为主要原料，添加生活饮用水，添加藜麦粉、青稞粉、糙米粉、黄米粉、麦苗粉、糯米粉、红糖、黑糖、冰糖、白砂糖、食用酒精、香辛料（丁香、山奈、桂皮中的一种或几种）、醋酸酯淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、黄原胶、瓜尔胶、果胶、维生素 C(抗坏血酸)、羧甲基纤维素钠、肉桂酸钾、双乙酸钠、柠檬酸、复配乳化剂（植物油、单，双甘油脂肪酸酯、磷脂、水）、复配着色剂（胭脂虫红、单，双甘油脂肪酸酯、饮用水）、复配着色剂（胭脂树橙、天然胡萝卜素、单，双甘油脂肪酸酯、饮用水）、复配着色剂(叶绿素铜钠盐、单，双甘油脂肪酸酯、麦芽糊精)、食品用香精、柠檬酸钠、海藻酸钠、乙基麦芽酚、麦芽糖浆、胭脂虫红、亮蓝、诱惑红、焦糖色、柠檬黄、日落黄中的一种或几种，添加不添加柠檬酸水溶液、乳酸水溶液、冰乙酸（又名冰醋酸）水溶液中的一种或几种，经混和、粉碎、成型、筛选、预煮、冷却、包装加工而成的非即食淀粉制品（生制品）。

芋圆：以食用淀粉（木薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、红薯淀粉、芋头淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉、荞麦淀粉、大米淀粉、山药淀粉中的一种或几种）为主要原料，添加芋头粉、生活饮用水，添加速冻薯类（紫薯、红薯、马铃薯、槟榔芋中的一种或多种）、藜麦粉、青稞粉、糙米粉、黄米粉、麦苗粉、糯米粉、抹茶粉、红糖、黑糖、冰糖、白砂糖、食用酒精、香辛料（丁香、山奈、桂皮中的一种或几种）、醋酸酯淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、黄原胶、瓜尔胶、果胶、维生素 C(抗坏血酸)、羧甲基纤维素钠、肉桂酸钾、双乙酸钠、柠檬酸、复配乳化剂（植物油、单，双甘油脂肪酸酯、磷脂、水）、复配着色剂（胭脂虫红、单，双甘油脂肪酸酯、饮用水）、复配着色剂（胭脂树橙、天然胡萝卜素、单，双甘油脂肪酸酯、饮用水）、复配着色剂(叶绿素铜钠盐、单，双甘油脂肪酸酯、麦芽糊精)、复配着色剂（胭脂树橙、胭脂虫红、天然胡萝卜素、单，双甘油脂肪酸酯、饮用水）、食品用香精、柠檬酸钠、海藻酸钠、乙基麦芽酚、麦芽糖浆、胭脂虫红、亮蓝、诱惑红、焦糖色、柠檬黄、日落黄中的一种或几种，添加不添加柠檬酸水溶液、乳酸水溶液、冰乙酸（又名冰醋酸）水溶液中的一种或几种，经蒸制（未完全熟制）或不蒸制、和面、成型、筛选、包装加工而成的非即食淀粉制品（生制品）。

汤圆小丸子：以食用淀粉（木薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、红薯淀粉、芋头淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉、荞麦淀粉、大米淀粉、山药淀粉中的一种或几种）为主要原料，添加生活饮用水，添加速冻薯类（紫薯、红薯、马铃薯、槟榔芋中的一种或多种）、藜麦粉、青稞粉、糙米粉、黄米粉、麦苗粉、糯米粉、红糖、黑糖、冰糖、白砂糖、食用酒精、香辛料（丁香、山奈、桂皮中的一种或几种）、醋酸酯淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、黄原胶、瓜

尔胶、果胶、维生素 C(抗坏血酸)、羧甲基纤维素钠、肉桂酸钾、双乙酸钠、柠檬酸、复配乳化剂(植物油、单, 双甘油脂肪酸酯、磷脂、水)、复配着色剂(胭脂虫红、单, 双甘油脂肪酸酯、饮用水)、复配着色剂(胭脂树橙、天然胡萝卜素、单, 双甘油脂肪酸酯、饮用水)、复配着色剂(叶绿素铜钠盐、单, 双甘油脂肪酸酯、麦芽糊精)、食品用香精、柠檬酸钠、海藻酸钠、乙基麦芽酚、麦芽糖浆、胭脂虫红、亮蓝、诱惑红、焦糖色、柠檬黄、日落黄中的一种或几种, 添加不添加柠檬酸水溶液、乳酸水溶液、冰乙酸(又名冰醋酸)水溶液中的一种或几种, 经和面、成型、筛选、包装加工而成的非即食淀粉制品(生制品)。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 速冻薯类应符合 NY/T 1049 的规定。
- 2.1.4 藜麦粉、青稞粉、糙米粉, 黄米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 糯米粉应符合 LS/T 3240 的规定。
- 2.1.6 红糖、黑糖、冰糖、白砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.8 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.9 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.10 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.11 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.12 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.13 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.14 肉桂酸钾应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.15 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.16 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.17 复配着色剂、复配乳化剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.18 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.19 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.20 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.21 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.22 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.23 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.24 维生素 C(抗坏血酸)应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.25 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

- 2.1.26 冰乙酸（又名冰醋酸）应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.27 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.28 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.29 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.30 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.31 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.32 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.33 麦芽糖浆应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.34 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.35 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.36 麦苗粉应符合 DBS13/ 013 的规定。
- 2.1.37 芋头粉应符合 NY/T 2984 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	具有产品应有的性状	从混合均匀的样品中取出适量被测样品，倒入洁净的白瓷盘内，观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，按照食用方法品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、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
淀粉， %	> 50	GB 5009.9
水分， %	≤ 60	GB 5009.3
<sup>a</sup> 双乙酸钠， g/kg	≤ 4.0	GB 5009.277
<sup>a</sup> 亮蓝（以亮蓝计）， g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
<sup>a</sup> 诱惑红（以诱惑红计）， g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35 或 SN/T 1743
<sup>a</sup> 叶绿素铜钠盐， g/kg	≤ 0.5	GB 5009.260
<sup>a</sup> 胭脂虫红（以胭脂红计）， g/kg	≤ 1.0	GB 5009.288
<sup>a</sup> 胭脂树橙， g/kg	≤ 0.15	GB 5009.287

<sup>a</sup> 柠檬黄（以柠檬黄计），g/kg	≤	0.2	GB 5009.35
<sup>a</sup> 日落黄（以日落黄计），g/kg	≤	0.2	GB 5009.35
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
<p>注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p>a 仅适用于添加该食品添加剂的产品的检测，同一功能且具有数值型最大使用量的（相同色泽着色剂、防腐剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。</p>			

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。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于非即食淀粉制品（生制品），包括粉圆、芋圆、汤圆小丸子。

粉圆：以食用淀粉（木薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、红薯淀粉、芋头淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉、荞麦淀粉、大米淀粉、山药淀粉中的一种或几种）为主要原料，添加生活饮用水，添加藜麦粉、青稞粉、糙米粉、黄米粉、麦苗粉、糯米粉、红糖、黑糖、冰糖、白砂糖、食用酒精、香辛料（丁香、山奈、桂皮中的一种或几种）、醋酸酯淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、黄原胶、瓜尔胶、果胶、维生素 C(抗坏血酸)、羧甲基纤维素钠、肉桂酸钾、双乙酸钠、柠檬酸、复配乳化剂（植物油、单，双甘油脂肪酸酯、磷脂、水）、复配着色剂（胭脂虫红、单，双甘油脂肪酸酯、饮用水）、复配着色剂（胭脂树橙、天然胡萝卜素、单，双甘油脂肪酸酯、饮用水）、复配着色剂(叶绿素铜钠盐、单，双甘油脂肪酸酯、麦芽糊精)、食品用香精、柠檬酸钠、海藻酸钠、乙基麦芽酚、麦芽糖浆、胭脂虫红、亮蓝、诱惑红、焦糖色、柠檬黄、日落黄中的一种或几种，添加不添加柠檬酸水溶液、乳酸水溶液、冰乙酸（又名冰醋酸）水溶液中的一种或几种，经混和、粉碎、成型、筛选、预煮、冷却、包装加工而成的非即食淀粉制品（生制品）。

芋圆：以食用淀粉（木薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、红薯淀粉、芋头淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉、荞麦淀粉、大米淀粉、山药淀粉中的一种或几种）为主要原料，添加芋头粉、生活饮用水，添加速冻薯类（紫薯、红薯、马铃薯、槟榔芋中的一种或多种）、藜麦粉、青稞粉、糙米粉、黄米粉、麦苗粉、糯米粉、抹茶粉、红糖、黑糖、冰糖、白砂糖、食用酒精、香辛料（丁香、山奈、桂皮中的一种或几种）、醋酸酯淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、黄原胶、瓜尔胶、果胶、维生素 C(抗坏血酸)、羧甲基纤维素钠、肉桂酸钾、双乙酸钠、柠檬酸、复配乳化剂（植物油、单，双甘油脂肪酸酯、磷脂、水）、复配着色剂（胭脂虫红、单，双甘油脂肪酸酯、饮用水）、复配着色剂（胭脂树橙、天然胡萝卜素、单，双甘油脂肪酸酯、饮用水）、复配着色剂(叶绿素铜钠盐、单，双甘油脂肪酸酯、麦芽糊精)、复配着色剂（胭脂树橙、胭脂虫红、天然胡萝卜素、单，双甘油脂肪酸酯、饮用水）、食品用香精、柠檬酸钠、海藻酸钠、乙基麦芽酚、麦芽糖浆、胭脂虫红、亮蓝、诱惑红、焦糖色、柠檬黄、日落黄中的一种或几种，添加不添加柠檬酸水溶液、乳酸水溶液、冰乙酸（又名冰醋酸）水溶液中的一种或几种，经蒸制（未完全熟制）或不蒸制、和面、成型、筛选、包装加工而成的非即食淀粉制品（生制品）。

汤圆小丸子：以食用淀粉（木薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、红薯淀粉、芋头淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉、荞麦淀粉、大米淀粉、山药淀粉中的一种或几种）为主要原料，添加生活饮用水，添加速冻薯类（紫薯、红薯、马铃薯、槟榔芋中的一种或多种）、藜麦粉、青稞粉、糙米粉、黄米粉、麦苗粉、糯米粉、红糖、黑糖、冰糖、白砂糖、食用酒精、香辛料（丁香、山奈、桂皮中的一种或几种）、醋酸酯淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、黄原胶、瓜尔胶、果胶、维生素 C(抗坏血酸)、羧甲基纤维素钠、肉桂酸钾、双乙酸钠、柠檬酸、复配乳化剂（植物油、单，双甘油脂肪酸酯、磷脂、水）、复配着色剂（胭脂虫红、单，双甘油脂肪酸酯、饮用水）、复配着色

剂（胭脂树橙、天然胡萝卜素、单，双甘油脂肪酸酯、饮用水）、复配着色剂(叶绿素铜钠盐、单，双甘油脂肪酸酯、麦芽糊精)、食品用香精、柠檬酸钠、海藻酸钠、乙基麦芽酚、麦芽糖浆、胭脂虫红、亮蓝、诱惑红、焦糖色、柠檬黄、日落黄中的一种或几种，添加不添加柠檬酸水溶液、乳酸水溶液、冰乙酸（又名冰醋酸）水溶液中的一种或几种，经和面、成型、筛选、包装加工而成的非即食淀粉制品（生制品）。

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，参考 GB 2713《食品安全国家标准 淀粉制品》制定本企业标准，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。

商丘炫丰食品有限公司

H N  
Q B