



411258S-2026



河南金宝师食品有限公司企业标准

Q/HJBS 0004S-2026

# 湿淀粉制品

2026-05-18 发布

2026-05-18 实施

河南金宝师食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南金宝师食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：石先华。

本标准自发布实施之日起替代：Q/HJBS 0004S-2024。

H N

Q B

# 湿淀粉制品

## 1 范围

本标准规定了湿淀粉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用马铃薯淀粉为主要原料，添加食用木薯淀粉、食用玉米淀粉、食用豌豆淀粉、食用红薯淀粉、食用芋头淀粉、食用盐、羟丙基二淀粉磷酸酯、羧甲基纤维素钠、海藻酸钠、硫酸铝钾、硫酸铝铵、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、D-异抗坏血酸钠、乳酸、冰乙酸、食品用香精中的几种，经加饮用水搅拌和浆、成型煮粉、冷却、切条、浸泡、包装而成的非即食湿淀粉制品。

根据生产工艺和用料不同可分为：湿粉条、湿粉皮、湿粉丝、湿土豆粉、湿川粉、湿宽粉。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.2 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.3 食用红薯淀粉、食用芋头淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.5 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.6 食用豌豆淀粉应符合 GB/T 38572 和 GB 31637 的规定。

2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.8 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。

2.1.9 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。

2.1.10 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.11 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。

2.1.12 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。

2.1.13 硫酸铝铵应符合 GB 1886.342 的规定。

2.1.14 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.15 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

2.1.16 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。

2.1.17 食品用香精应符合 GB 30616 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	具有该品种应有的性状	从混合均匀的样品中取出一袋，倒入白色瓷盘内，在室内自然光线下观察其性状、
色 泽	具有本品应有的色泽	

气味、滋味	具有本品应有的气味和滋味，无异味	色泽、杂质，然后以温开水漱口，按食用方法品其滋味、嗅其气味
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, g/100g	≤ 75	GB 5009.3
淀粉 (以干基计), g/100g	> 50	GB 5009.9
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.12
铝的残留量 <sup>a</sup> (干样品, 以 Al 计), mg/kg	≤ 200	GB 5009.182
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
氢氰酸 <sup>b</sup> , mg/kg	≤ 10.0	GB 5009.36

注: \*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;  
a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验;  
b 仅适用于添加食用木薯淀粉的产品。

### 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	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10

a 采样方案应符合 GB 4789.1 的规定执行。

### 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; 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

出厂检验项目包括：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。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以食用马铃薯淀粉为主要原料，添加食用木薯淀粉、食用玉米淀粉、食用豌豆淀粉、食用红薯淀粉、食用芋头淀粉、食用盐、羟丙基二淀粉磷酸酯、羧甲基纤维素钠、海藻酸钠、硫酸铝钾、硫酸铝铵、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、D-异抗坏血酸钠、乳酸、冰乙酸、食品用香精中的几种，经加饮用水搅拌和浆、成型煮粉、冷却、切条、浸泡、包装而成的非即食湿淀粉制品。

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。

河南金宝师食品有限公司

H N

Q B