



411405S-2026



社旗县永大久粉业有限公司企业标准

Q/SYF 0003S-2026

# 淀粉制品

2026-06-01 发布

2026-06-01 实施

社旗县永大久粉业有限公司 发布

## 前 言

本标准由社旗县永大久粉业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨海逢。

本标准自发布之日起替代：Q/SYF 0003S-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。

本标准适用于以食用淀粉【红薯淀粉、豌豆淀粉、绿豆淀粉、蚕豆淀粉、木薯淀粉、土豆淀粉（马铃薯淀粉）、玉米淀粉、小麦淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉、藕淀粉、山药淀粉、芋头淀粉、橡子淀粉、板栗淀粉、大米淀粉中的一种或几种】为原料，添加或不添加山药粉或山药（去皮、磨浆）、生板栗粉或板栗（去壳、磨浆）、葛根粉、藕粉、魔芋粉、魔芋精粉、芋头粉或芋头（磨浆）、橡子粉或橡子（去壳、磨浆）、大米粉或大米（磨浆）中的一种或几种，添加或不添加食用盐，添加或不添加碳酸钠、硫酸铝铵、硫酸铝钾中的一种或几种，经加水和浆、成型、冷冻或不冷冻、解冻清洗或不解冻清洗、晾晒或干燥、包装加工制成的非即食淀粉制品。

产品根据性状不同可分为：粉皮、粉条、粉丝、粉带、川粉、宽粉。

## 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 板栗、山药、芋头、橡子应清洁，卫生、无污染、无腐烂，且符合 GB 2761、GB 2762 的规定。

2.1.3 大米应符合 GB/T 1354、GB 2715 的规定。

2.1.4 大米粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.5 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

2.1.6 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。

2.1.7 芋头粉、橡子粉、山药粉、生板栗粉应清洁，卫生，无污染、无霉变，且符合 GB 2761、GB 2762 的规定。

2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.9 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。

2.1.10 硫酸铝铵应符合 GB 1886.342 的规定。

2.1.11 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.12 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.13 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。

2.1.14 碳酸钠应符合 GB 1886.1 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	从样品中取出一包，倒入一洁净白

色 泽	具有产品应有的色泽	色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、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
气味、滋味	具有产品应有的气、滋味，无酸败气味、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
水分, g/100g	≤ 17	GB 5009.3
灰分, g/100g (仅限粉丝、粉条)	≤ 0.8	GB 5009.4
断条率, % (仅限粉丝、粉条)	≤ 10.0	GB/T 23587
淀粉 (以干基计), g/100g	> 50	GB 5009.9
*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
铝的残留量 <sup>a</sup> (干样品, 以 Al 计), mg/kg	≤ 200	GB 5009.182
氰化物 <sup>b</sup> (以 HCN 计), mg/kg	≤ 10	GB 5009.36

注: \*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;  
a 仅适用于添加硫酸铝铵、硫酸铝钾的产品检验;  
b 仅适用于以木薯淀粉为原料的产品。

### 2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

### 2.5 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 3 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。

### 4 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。

## 编制说明

本标准适用于以食用淀粉【红薯淀粉、豌豆淀粉、绿豆淀粉、蚕豆淀粉、木薯淀粉、土豆淀粉（马铃薯淀粉）、玉米淀粉、小麦淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉、藕淀粉、山药淀粉、芋头淀粉、橡子淀粉、板栗淀粉、大米淀粉中的一种或几种】为原料，添加或不添加山药粉或山药（去皮、磨浆）、生板栗粉或板栗（去壳、磨浆）、葛根粉、藕粉、魔芋粉、魔芋精粉、芋头粉或芋头（磨浆）、橡子粉或橡子（去壳、磨浆）、大米粉或大米（磨浆）中的一种或几种，添加或不添加食用盐，添加或不添加碳酸钠、硫酸铝铵、硫酸铝钾中的一种或几种，经加水和浆、成型、冷冻或不冷冻、解冻清洗或不解冻清洗、晾晒或干燥、包装加工制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》、GB/T 23587《淀粉制品质量通则》的要求制订本企业标准，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。

社旗县永大久粉业有限公司

QB