



411707S-2026



辉县市永盛食品有限公司企业标准

Q/HYS 0002S-2026

淀粉制品（粉条、粉皮、粉丝）

2026-06-22 发布

2026-06-22 实施

辉县市永盛食品有限公司 发布

前 言

本标准由辉县市永盛食品有限公司提出。

本标准起草单位：辉县市永盛食品有限公司。

本标准主要起草人：宋君霞。

H N
Q B

淀粉制品（粉条、粉皮、粉丝）

1 范围

本标准规定了淀粉制品（粉条、粉皮、粉丝）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦淀粉为主要原料，加入生活饮用水，添加或不添加食用盐、碳酸钠中的一种或多种，经和浆、搅拌混合、成型、烘干、包装而成的非即食的淀粉制品（粉条、粉皮、粉丝）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.4 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 1 袋，倒入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，在沸水中煮 3-5 分钟后，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品原料固有的气、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
水分，%	≤ 17.0	GB 5009.3
淀粉（以干基计），%	> 50.0	GB 5009.9
灰分，%	≤ 0.8	GB 5009.4
断条率，%	≤ 10.0	GB/T 23587
*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
食用盐 ^a （以 NaCl 计），%	≤ 3.0	GB 5009.44

注 1：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

注 2：a 仅限添加食用盐的产品检验。

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、水分的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦淀粉为主要原料，加入生活饮用水，添加或不添加食用盐、碳酸钠中的一种或多种，经和浆、搅拌混合、成型、烘干、包装而成的非即食的淀粉制品（粉条、粉皮、粉丝）。

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》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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

辉县市永盛食品有限公司

H N
Q B