



411968S-2026



汤阴县渝日昇食品有限公司企业标准

Q/TYS 0001S-2026

淀粉制品

2026-07-10 发布

2026-07-10 实施

汤阴县渝日昇食品有限公司 发布

前 言

本标准由汤阴县渝日昇食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘阿方、查爱军、郭张波。

本标准自实施之日起替代 Q/TYS 0001S-2023（备案号：414046S-2023）。

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【马铃薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、紫薯淀粉、豌豆、绿豆淀粉、玉米淀粉、蕨根淀粉、芋头淀粉中的一种或多种】为原料，添加或不添加食用盐、果蔬粉、魔芋粉、谷物杂粮粉、重瓣红玫瑰花粉、谷朊粉、碳酸钠、碳酸氢钠、硫酸铝钾、硫酸铝铵、冰乙酸（又名冰醋酸）、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（又名维生素C）（抗氧化剂）、柑橘黄、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，加入饮用水，经配料、和浆、熟化成型、冷藏或冷冻、晾晒（或干燥）（或不经此工艺）、截断、包装加工而成的非即食淀粉制品（干制品、湿制品）。

根据所用原辅料及工艺的不同，产品分类为：干/湿制品（粉丝、粉条、粉带、川粉、粉皮、芋头粉、水晶粉）。

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 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.4 谷物杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。。
- 2.1.5 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.6 重瓣红玫瑰花粉应清洁、卫生、无污染。
- 2.1.7 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.8 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.9 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.10 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。
- 2.1.11 硫酸铝铵应符合 GB 1886.342 的规定。
- 2.1.12 冰乙酸（又名冰醋酸）应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.13 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.14 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.15 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.16 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.17 抗坏血酸（又名维生素C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.18 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.19 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.20 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。

- 2.1.21甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.22食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.23食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.24饮用水应符合 GB 5749 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	取适量样品，倒入一洁净白瓷盘或同类容器中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，以温开水漱口，熟制后品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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
	干制品	湿制品	
水分, g/100g	≤ 17.0 (粉丝、粉条、粉皮) 20.0 (其他)	75.0	GB 5009.3
淀粉 (以干基计), g/100g	> 50.0		GB 5009.9
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.45		GB 5009.12
铝的残留量 (干样品, 以 Al 计), mg/kg	≤ 200 (仅适用于添加硫酸铝钾、硫酸铝铵的产品)		GB 5009.182

注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定，污染物限量应符合GB 2762的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用淀粉【马铃薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、紫薯淀粉、豌豆、绿豆淀粉、玉米淀粉、蕨根淀粉、芋头淀粉中的一种或多种】为原料，添加或不添加食用盐、果蔬粉、魔芋粉、谷物杂粮粉、重瓣红玫瑰花粉、谷朊粉、碳酸钠、碳酸氢钠、硫酸铝钾、硫酸铝铵、冰乙酸（又名冰醋酸）、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（又名维生素C）（抗氧化剂）、柑橘黄、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，加入饮用水，经配料、和浆、熟化成型、冷藏或冷冻、晾晒（或干燥）（或不经此工艺）、截断、包装加工而成的非即食淀粉制品（干制品、湿制品）。

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》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准所涉及产品在 GB 2760 中的类别为 06.05.02.01 粉丝、粉条。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

汤阴县渝日昇食品有限公司

QB