



412040S-2026

安阳市思全食品有限公司企业标准

Q/NSS 0004S-2026

淀粉制品：红薯粉糕（焖子、 皮渣）

2026-07-16 发布

2026-07-16 实施

安阳市思全食品有限公司 发布

前 言

本标准由安阳市思全食品有限公司提出起草。

本标准主要起草人：刘现军。

H N
Q B

淀粉制品：红薯粉糕（焖子、皮渣）

1 范围

本标准规定了淀粉制品：红薯粉糕（焖子、皮渣）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于非即食淀粉制品：红薯粉糕（焖子、皮渣）（焖子、皮渣）的两种不同生产工艺。

以食用红薯淀粉、食用饮用水为主要原料，添加或不添加紫薯粉、南瓜粉、山药粉、菠菜粉、红甜菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、魔芋粉、可溶性大豆多糖中的一种或多种，经打芡、和面、成型、煮制、捞出后，添加或不添加食用盐、鸡粉、酿造酱油、五香粉中的一种或多种混合，经搅拌定型、冷却、切块、包装、杀菌、再次降温冷却、装箱成品。

或以食用红薯粉条、食用红薯淀粉、食用饮用水为主要原料，将食用红薯淀粉、食用饮用水中添加或不添加紫薯粉、南瓜粉、山药粉、菠菜粉、红甜菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、魔芋粉、可溶性大豆多糖中的一种或多种经混合搅拌成糊状红薯淀粉液，将红薯粉条煮制柔软后再加入糊状红薯淀粉液，添加或不添加食用盐、鸡粉、酿造酱油、五香粉一种或多种，经混合搅拌后，定型、蒸制、冷却、切块、包装、杀菌、再次降温冷却、装箱成品。

按照原料不同可分为：原味红薯粉糕（焖子、皮渣）、五香红薯粉糕（焖子、皮渣）、果蔬风味红薯粉糕（焖子、皮渣）。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 食用红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 食用饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 食用红薯粉条应符合 GB/T 23587 和 GB 2713 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.6 五香粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.7 鸡粉应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.8 南瓜粉、菠菜粉、红甜菜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.9 山药粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.10 紫薯粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 胡萝卜粉、番茄粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.12 魔芋粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.13 可溶性大豆多糖应符合 GB 1886 GB 1886.322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

性 状	要 求	检验方法
性状	具有产品应有的性状	取适量样品置于白盘中，在自然光下用肉眼观察其形状、色泽、杂质，嗅其气味；样品熟制后，用温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有原料物质特有的气、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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分，g/100g	≤ 85.0	GB 5009.3
食用盐（以氯化钠计），g/100g	≤ 8.0	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

注：*指该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 规定。

2.5 生产过程中的卫生要求

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

应符合 GB 2761、GB 2762、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。

编制说明

本标准适用非即食淀粉制品：红薯粉糕（焖子、皮渣）（焖子、皮渣）的两种不同生产工艺。

以食用红薯淀粉、食用饮用水为主要原料，添加或不添加紫薯粉、南瓜粉、山药粉、菠菜粉、红甜菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、魔芋粉、可溶性大豆多糖中的一种或多种，经打芡、和面、成型、煮制、捞出后，添加或不添加食用盐、鸡粉、酿造酱油、五香粉中的一种或多种混合，经搅拌定型、冷却、切块、包装、杀菌、再次降温冷却、装箱成品。

或以食用红薯粉条、食用红薯淀粉、食用饮用水为主要原料，将食用红薯淀粉、食用饮用水中添加或不添加紫薯粉、南瓜粉、山药粉、菠菜粉、红甜菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、魔芋粉、可溶性大豆多糖中的一种或多种经混合搅拌成糊状红薯淀粉液，将红薯粉条煮制揉软后再加入糊状红薯淀粉液，添加或不添加食用盐、鸡粉、酿造酱油、五香粉一种或多种，经混合搅拌后，定型、蒸制、冷却、切块、包装、杀菌、再次降温冷却、装箱成品。

按照原料不同可分为：原味红薯粉糕（焖子、皮渣）、五香红薯粉糕（焖子、皮渣）、果蔬风味红薯粉糕（焖子、皮渣）。

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》，参照 GB 2713《食品安全国家标准 淀粉制品》制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

Q B

安阳市思全食品有限公司