



412108S-2026



内黄县永兵食品坊(个体工商户)企业标准

Q/NYBS 0001S-2026

淀粉制品

2026-07-23 发布

2026-07-23 实施

内黄县永兵食品坊(个体工商户) 发布

前 言

本标准由内黄县永兵食品坊（个体工商户）提出并起草。

本标准起草人：张永兵。

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[食用小麦淀粉、食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉（土豆淀粉）、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、绿豆淀粉、芋头淀粉、豌豆淀粉、蕨根淀粉、橡子淀粉]中的一种或几种为原料，添加生活饮用水，添加或不添加食用盐、植物油中的一种或两种，加入或不加入谷物杂粮粉、蔬菜粉、单，双甘油脂肪酸酯、黄原胶、瓜尔胶、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、羧甲基纤维素钠、羟丙基甲基纤维素、乳酸钠、碳酸钾、碳酸钠、海藻酸钠、柠檬酸钠、乳糖醇、维生素 C、D-异抗坏血酸钠、丙三醇、乳酸、柠檬酸、柑橘黄、高粱红、甜菜红、木糖醇、磷脂、葡萄糖酸- δ -内酯、DL-苹果酸、微晶纤维素、硫酸铝钾、硫酸铝铵中的一种或几种，经和浆、挤压成型、老化、冷冻、解冻（或搓洗）、盘饼或不盘饼、烘干、覆膜或不覆膜、加工而成的非即食淀粉制品。

根据原辅料不同，可分为：粉丝、粉条、粉皮、土豆粉、风味/复合粉丝/粉皮、风味/复合粉条/粉皮、风味/复合土豆粉/粉皮等。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 谷物杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 蔬菜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.6 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.8 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.9 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.10 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.11 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.12 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.13 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.14 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.15 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.16 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

- 2.1.17海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.18柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.19乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。
- 2.1.20维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.21D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.22丙三醇应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.23乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.24柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.25柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.26高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.27甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.28木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.29磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.30葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.31DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.32微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.33硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。
- 2.1.34硫酸铝铵应符合 GB 1886.342 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有产品应有的色泽、有光泽，呈半透明状	取适量试样置于白瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽、杂质，闻其气味
性 状	条状	
气 味	具有产品应有的气味，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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 17 (粉丝类、粉条类) ≤ 20 (其它产品)	GB 5009.3

淀粉（以干基计）， g/100g	>	50	GB 5009. 9
铝的残留量 ^a （干样品，以 Al 计）， mg/kg	≤	200	GB 5009. 182
*铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤	0. 4	GB 5009. 12
a仅适用于添加硫酸铝钾、硫酸铝铵的产品； *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 生产加工过程卫生要求

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：感官要求、水分、净含量及允许短缺量。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[食用小麦淀粉、食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉（土豆淀粉）、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、绿豆淀粉、芋头淀粉、豌豆淀粉、蕨根淀粉、橡子淀粉]中的一种或几种为原料，添加生活饮用水，添加或不添加食用盐、植物油中的一种或两种，加入或不加入谷物杂粮粉、蔬菜粉、单，双甘油脂肪酸酯、黄原胶、瓜尔胶、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、羧甲基纤维素钠、羟丙基甲基纤维素、乳酸钠、碳酸钾、碳酸钠、海藻酸钠、柠檬酸钠、乳糖醇、维生素 C、D-异抗坏血酸钠、丙三醇、乳酸、柠檬酸、柑橘黄、高粱红、甜菜红、木糖醇、磷脂、葡萄糖酸- δ -内酯、DL-苹果酸、微晶纤维素、硫酸铝钾、硫酸铝铵中的一种或几种，经和浆、挤压成型、老化、冷冻、解冻（或搓洗）、盘饼或不盘饼、烘干、覆膜或不覆膜、加工而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》规定制定本企业标准，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。

内黄县永兵食品坊（个体工商户）