



412235S-2026



河南御翠园食品有限公司企业标准

Q/HYCY 0001S-2026

湿淀粉制品

2026-07-31 发布

2026-07-31 实施

河南御翠园食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南御翠园食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张明。

本标准自实施之日起替代 Q/HYCY 0001S-2026（备案号：411806S-2026）。

H N
Q B

湿淀粉制品

1 范围

本标准规定了湿淀粉制品的分类、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、红薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、玉米淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、芋头淀粉中的一种或多种】为原料，添加或不添加果蔬粉、谷物杂粮粉、食用盐、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、复配乳化增稠剂（葡萄糖酸- δ -内酯、黄原胶、羧甲基纤维素钠、卡拉胶、氯化钾、食用玉米淀粉）、复配增稠剂（羧甲基纤维素钠、黄原胶、瓜尔胶、食用玉米淀粉、食用盐）中的一种或几种，加入饮用水，经配粉、和浆、熟化成型、冷却、浸泡或不浸泡、包装加工而成的非即食湿淀粉制品。

根据所用原辅料不同，产品分类为：湿粉条、土豆粉、宽粉、川粉。

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 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.3 谷物杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.6 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.7 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。
- 2.1.8 硫酸铝铵应符合 GB 1886.342 的规定。
- 2.1.9 冰乙酸（又名冰醋酸）应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.10 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.11 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.12 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.13 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.14 抗坏血酸（又名维生素C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.15 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.16 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.17 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.18 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.19 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

- 2.1.20复配乳化增稠剂、复配增稠剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.21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，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
水分，g/100g ≤	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、红薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、玉米淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、芋头淀粉中的一种或多种】为原料，添加或不添加果蔬粉、谷物杂粮粉、食用盐、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、复配乳化增稠剂（葡萄糖酸- δ -内酯、黄原胶、羧甲基纤维素钠、卡拉胶、氯化钾、食用玉米淀粉）、复配增稠剂（羧甲基纤维素钠、黄原胶、瓜尔胶、食用玉米淀粉、食用盐）中的一种或几种，加入饮用水，经配粉、和浆、熟化成型、冷却、浸泡或不浸泡、包装加工而成的非即食湿淀粉制品。

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》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。

河南御翠园食品有限公司