



412504S-2026



博爱县仁阳食品厂(个体工商户)企业标准

Q/BRY 0001S-2026

山药土豆宽粉(淀粉制品)

2026-08-27 发布

2026-08-27 实施

博爱县仁阳食品厂(个体工商户) 发布

前 言

本标准由博爱县仁阳食品厂(个体工商户)提出并起草。

本标准主要起草人：李洪海。

H N
Q B

山药土豆宽粉（淀粉制品）

1. 范围

本标准规定了山药土豆宽粉（淀粉制品）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以马铃薯淀粉为主要原料，添加山药粉，添加生活饮用水、木薯淀粉、玉米淀粉、硫酸铝铵，经和浆、成型、熟制、冷却、晾干（或不晾干）、切条、包装而成的非即食山药土豆宽粉（淀粉制品）。

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 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.3 山药粉应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.4 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.5 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.6 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 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性 状	宽条状	从样品中取出 50 克，置于洁净白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽及杂质、嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有原料应有的气、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 ≤	干 17.0	GB 5009.3
	湿 70.0	
淀粉（以干基计），g/100g >	50	GB 5009.9
总砷（以 As 计），mg/kg ≤	0.5	GB 5009.11

*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
铝的残留量（干样品，以 Al 计），mg/kg	≤	200	GB 5009.182
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。			

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，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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以马铃薯淀粉为主要原料，添加山药粉，添加生活饮用水、木薯淀粉、玉米淀粉、硫酸铝铵，经和浆、成型、熟制、冷却、晾干（或不晾干）、切条、包装而成的非即食山药土豆宽粉（淀粉制品）。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》的规定，参照 GB 2713《食品安全国家标准 淀粉制品》相关国家标准制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

博爱县仁阳食品厂(个体工商户)