



412550 S-2026



商丘市海创食品有限公司企业标准

Q/SHC 0007S-2026

粉圆

2026-08-31 发布

2026-08-31 实施

商丘市海创食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市海创食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：闫丹、施红霞。

H N
Q B

粉圆

1 范围

本标准规定了粉圆的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用淀粉（木薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、红薯淀粉、芋头淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉、荞麦淀粉、大米淀粉、山药淀粉中的一种或几种）为原料，添加饮用水，添加或不添果蔬原浆/浓缩汁（浆）/粉或其新鲜品或其冻品或其干制品或其蜜饯、薯芋类蔬菜粉或其冻品【木薯、紫薯、山芋、地瓜（豆薯）、红薯、山药、香芋、芋头、魔芋中的一种或几种】、食糖、淀粉糖、抹茶粉、茶粉、茶浓缩液、速溶咖啡粉、咖啡液、乳粉（奶粉）、调制乳、牛奶（牛乳）、椰浆粉（固体饮料）、可得然胶、阿拉伯胶、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、卡拉胶、瓜尔胶、果胶、槐豆胶、黄原胶、结冷胶、海藻酸钠、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、羧甲基纤维素钠、氧化羟丙基淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、姜黄、焦糖色(加氨生产)、亮蓝、柠檬黄、日落黄、胭脂虫红、胭脂树橙、叶绿素铜钠盐、诱惑红、植物炭黑、天然胡萝卜素、高粱红、柑橘黄、甜菜红、乙基麦芽酚、单、双甘油脂肪酸酯、乳酸脂肪酸甘油酯、柠檬酸脂肪酸甘油酯、葡萄糖酸- δ -内酯、甘油、改性大豆磷脂、酪蛋白酸钠、聚丙烯酸钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、磷脂、抗坏血酸（又名维生素C）、D-异抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸钠、乳酸、柠檬酸、柠檬酸钠、柠檬酸一钠、L-苹果酸、DL-苹果酸、葡萄糖酸钠、硅酸钙、碳酸钙、碳酸钠、碳酸氢钠、氯化钾、罗汉果甜苷、木糖醇、赤藓糖醇、乳糖醇、半乳甘露聚糖、食品用香精、食品用香料、双乙酸钠中的一种或几种，经混合、调配、成型、筛选、浸泡或不浸泡、包装、冷冻或不冷冻、包装加工而成的非即食粉圆（淀粉制品）。

根据所用原辅料不同，产品分类为粉圆、芋圆。

2 术语和定义

下列术语和定义仅适用于本标准：

芋圆

以淀粉为原料，添加芋类蔬菜，添加或不添加其他辅料、食品添加剂，经成型工艺加工而成的非即食粉圆产品。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

3.1.2 饮用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 果蔬原浆应符合 GB 7101 的规定。

3.1.4 果蔬浓缩汁（浆）应符合 GB 17325 的规定。

3.1.5 果蔬干制品应清洁、卫生、无污染、无杂质。

3.1.6 果蔬蜜饯应符合 GB 14884 的规定。

- 3.1.7果蔬粉、薯芋类粉应符合 GB/T 1456 的规定。
- 3.1.8果蔬新鲜品应新鲜、无虫蛀、无腐烂变质。
- 3.1.9果蔬冻品、薯芋类蔬菜冻品应分别符合 NY/T 2983 或 NY/T 1406 的规定。
- 3.1.10食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.11淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。
- 3.1.12蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 3.1.13抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 3.1.14茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 3.1.15茶浓缩液应符合 QB/T 4068 的规定。
- 3.1.16速溶咖啡粉应符合 DBS53/ 021 的规定。
- 3.1.17咖啡液应符合 GB/T 30767 的规定。
- 3.1.18乳粉（奶粉）、调制乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 3.1.19牛奶（牛乳）应符合 GB 25190 的规定。
- 3.1.20椰浆粉应符合 GB 7101 的规定。
- 3.1.21可得然胶应符合 GB 28304 的规定。
- 3.1.22阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 3.1.23醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 3.1.24磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 3.1.25卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 3.1.26瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 3.1.27果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 3.1.28槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 3.1.29黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 3.1.30结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 3.1.31海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 3.1.32羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 3.1.33羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 3.1.34羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 3.1.35氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 3.1.36乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 3.1.37乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 3.1.38姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 3.1.39焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

- 3.1.40亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 3.1.41柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 3.1.42日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 3.1.43胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 3.1.44胭脂树橙应符合 GB 1886.316 的规定。
- 3.1.45叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 3.1.46诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 3.1.47植物炭黑应符合 GB 1886.384 的规定。
- 3.1.48天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 3.1.49高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 3.1.50柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 3.1.51甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 3.1.52乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 3.1.53单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 3.1.54乳酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 1886.93 的规定。
- 3.1.55柠檬酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 29951 的规定。
- 3.1.56葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 3.1.57甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 3.1.58改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 3.1.59酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 3.1.60聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 3.1.61辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 1886.370 的规定。
- 3.1.62磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 3.1.63抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 3.1.64D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 3.1.65抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 3.1.66D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 3.1.67乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 3.1.68柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 3.1.69柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 3.1.70柠檬酸一钠应符合 GB 1886.107 的规定。
- 3.1.71DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 3.1.72L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。

3.1.73葡萄糖酸钠应符合 GB 1886.320 的规定。

3.1.74硅酸钙应符合 GB 1886.90 的规定。

3.1.75碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。

3.1.76碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

3.1.77碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

3.1.78氯化钾应符合 GB 25585 的规定。

3.1.79罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。

3.1.80木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

3.1.81赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。

3.1.82乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。

3.1.83半乳甘露聚糖应符合 GB 1886.301 的规定。

3.1.84食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

3.1.85食品用香料应符合 GB 29938 的规定。

3.1.86双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。

3.2 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	圆球状	取适量样品置于洁净烧杯中，在自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，闻其气味，然后以温开水漱口，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	

3.3 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
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.12
展青霉素，μg/kg	≤ 20（仅适用于含山楂、苹果的产品）	GB 5009.185
^a 姜黄（以姜黄素计），g/kg	≤ 1.2	SN/T 4890
^a 亮蓝（以亮蓝计），g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
^a 柠檬黄（以柠檬黄计），g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
^a 日落黄（以日落黄计），g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
^a 胭脂虫红（以胭脂红酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.288

^a 叶绿素铜钠盐, g/kg	≤	0.5	GB 5009.260
^a 胭脂树橙, g/kg	≤	0.15	GB 5009.287
^a 诱惑红 (以诱惑红计), g/kg	≤	0.2	GB 5009.35 或 SN/T 1743
^a 双乙酸钠, g/kg	≤	4.0	GB 5009.277

注 1: a 仅适用于添加该种食品添加剂的产品;

注 2: 同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加剂 (仅限相同色泽着色剂) 在混合使用时, 各自用量占 GB 2760 最大使用量的比例之和不应超过 1;

注 3: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

3.4 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。

3.5 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。

3.6 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。

4 检验

出厂检验项目为: 感官要求、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（木薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、红薯淀粉、芋头淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉、荞麦淀粉、大米淀粉、山药淀粉中的一种或几种）为原料，添加饮用水，添加或不添果蔬原浆/浓缩汁（浆）/粉或其新鲜品或其冻品或其干制品或其蜜饯、薯芋类蔬菜粉或其冻品【木薯、紫薯、山芋、地瓜（豆薯）、红薯、山药、香芋、芋头、魔芋中的一种或几种】、食糖、淀粉糖、抹茶粉、茶粉、茶浓缩液、速溶咖啡粉、咖啡液、乳粉（奶粉）、调制乳、牛奶（牛乳）、椰浆粉（固体饮料）、可得然胶、阿拉伯胶、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、卡拉胶、瓜尔胶、果胶、槐豆胶、黄原胶、结冷胶、海藻酸钠、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、羧甲基纤维素钠、氧化羟丙基淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、姜黄、焦糖色(加氨生产)、亮蓝、柠檬黄、日落黄、胭脂虫红、胭脂树橙、叶绿素铜钠盐、诱惑红、植物炭黑、天然胡萝卜素、高粱红、柑橘黄、甜菜红、乙基麦芽酚、单、双甘油脂肪酸酯、乳酸脂肪酸甘油酯、柠檬酸脂肪酸甘油酯、葡萄糖酸- δ -内酯、甘油、改性大豆磷脂、酪蛋白酸钠、聚丙烯酸钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、磷脂、抗坏血酸（又名维生素C）、D-异抗坏血酸，D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸钠、乳酸、柠檬酸、柠檬酸钠、柠檬酸一钠、L-苹果酸、DL-苹果酸、葡萄糖酸钠、硅酸钙、碳酸钙、碳酸钠、碳酸氢钠、氯化钾、罗汉果甜苷、木糖醇、赤藓糖醇、乳糖醇、半乳甘露聚糖、食品用香精、食品用香料、双乙酸钠中的一种或几种，经混合、调配、成型、筛选、浸泡或不浸泡、包装、冷冻或不冷冻、包装加工而成的非即食粉圆（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，参考 GB 2713《食品安全国家标准 淀粉制品》制定本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘市海创食品有限公司